DOM GOŚCINNY

„THE HOME JOURNAL" (A Review for Hotels, Restaurants, Cafés etc.) „JOURNAL DES RESTAURATEURS CAFETIERS ET HOTELIERS" „DAS GASTHAUS" (Zweiwochenschrift)

PRZEDPŁATA
kwartalna 2,— zł z dostawą do domu.

Tygodnik abonować można na wszystkich pocztach w Państwie Polskiem.

Ceny ogłoszeń i inne warunki zamieszczone są na stronie ostatniej.

PISMO dla RESTAURATORÓW HOTELISTÓW I KAWIARZY
WYCHODZI 2 RAZY MIESIĘCZNIE

REDAKCJA I ADMINISTRACJA
POZNAŃ, WIELKA 10. - TEL. 2277

Subscription rates: For 3 months (England) sh 4
„ „ „ (Germany) Gmk 2,—
„ „ „ (U. S. A.) Dol 1,—
ADVERTISING-RATES:
Full page zł 100,— Half a page zł 60,— One fourth of a page zł 35,— One eighth of a page zł 20,— One sixteenth of a page 10,— Advertisements on Cover plus additional fee. Advertisements from abroad will be calculated according to special rates. In special editions the rates are different.

ROCZNIK XV — POZNAŃ, 16—31 MARCA 1928 — NR. 6

Z okazji nadchodzących Świąt Wielkanocnych składamy wszystkim, wielotysięcznym Czytelnikom „DOMU GOŚCINNEGO"

SERDECZNE ŻYCZENIA ŚWIĄTECZNE

REDAKCJA I WYDAWNICTWO
„DOMU GOŚCINNEGO".

Nowe tory
w produkcji i handlu chmielem w Polsce.

CAŁĄ AKCJĘ UJMUJE W SWE RĘCE RZĄD... CO UCHWALONO NA WSPÓLNEJ KONFERENCJI RZĄDOWEJ Z PRODUCENTAMI I RZECZOZNAWCAMI W TEJ SPRAWIE?... MAŁOPOLSKA POZOSTAWIONA NA BOKU... ZŁA TO WOLA INTERESOWANYCH CZYNNIKÓW, CZY TEŻ TYLKO NIEDOPATRZENIE?..

W dniu 13 bm. odbyła się w Ministerstwie Rolnictwa konferencja, mająca na celu sprecyzowanie poglądów na obecny stan produkcji i handlu chmielem, oraz środków poprawy w tym względzie; w konferencji wzięli udział przedstawiciele zainteresowanych resortów rządowych oraz wszystkich organizacyj chmielarskich. Podstawą obrad były tezy organizacyj chmielarskich, ustalone na naradzie, odbytej w dniu poprzednim w Centralnem Towarzystwie Rolniczem.

Ze strony organizacyj wysunięto dezyderat, że do poprawy stosunków, panujących obecnie w dziedzinie produkcji chmielu, dążyć należy drogą podnoszenia jego jakości, a nie przez powiększanie ilości plantacyj. W związku z tem kredytów udzielać należy nie na zakładanie plantacyj, a przedewszystkiem na budowę nowych i ulepszanie starych szuszarń, kierując się przytem propozycjami regionalnych organizacyj chmielarskich. Doświadczalnictwo naukowe (metodologja, zwalczanie szkodników) zalecono skoncentrować w Instytucie Doświadczalno-Naukowym w Puławach, zaś doświadczalnictwo praktyczne (uprawa, selekcja, nawożenie) w zakładach w Zemborzycach, Łucku, Nowym Tomyślu, Zagrobeli, oraz mającym powstać zakładzie doświadczalnym w Bolewicach (Wlkp.), które winny być subsydjowane przez Rząd.

Sprawę ujednostajnienia jakości chmielu uznano za wskazane pozostawić organizacjom lokalnym, które przy pomocy subwencyj winny zmierzać do tępienia wszelkiego rodzaju chwastów, chmielu dzikiego, osobników męskich, oraz zieleniaków, jeżeli są one pomieszane razem z czerwieniakami. Organizacje lokalne wezwane też zostały do ustalenia planu rozmieszczenia suszarń i składów, stosownie do rozmieszczenia chmielników.

W dziedzinie szkolnictwa zawodowego zalecono utworzenie jednej szkoły chmielarskiej typu średniego i dwu typu niższego. Jako minimalne kwalifikacje

dla instruktorów chmielarskich wymieniono: patent z ukończenia średniej szkoły rolniczej, paroletnie studja i praktykę chmielarską, oraz odpowiednie zaświadczenia lokalnej organizacji. Uznano za pożądane organizowanie wykładów i kursów lotnych, zwłaszcza na Wołyniu i w Wielkopolsce, t. j. w okręgach plantacyj drobnych.

Dla walki ze szkodnikami i chorobami chmielu — t. j. przedewszystkiem z t. zw. mącznikiem — uznano za potrzebne uzyskanie zasiłków rządowych na odnośną propagandę, oraz kredytów na walkę ze szkodnikami i chorobami, zakup hurtowy aparatów i środków leczniczych. Wystąpiono też z wnioskiem do Ministerstwa Rolnictwa o wydanie rozporządzenia, uprawniającego zainteresowanych do żądania przymusowego tępienia dzikiego chmielu i osobników męskich, oraz o uzyskanie w Państwowym Monopolu Tytuniowym ułatwień w otrzymywaniu ekstraktu tytuniowego, względnie sulfonikotyny.

W sprawie standardyzacji, ustawowego wydawania świadectw pochodzenia i cechowania chmielu, na konferencji wypowiedziano się negatywnie, ze względu na właściwości artykułu, oraz na uzależnienie tych posunięć od zarządzeń na terenie Rzeszy Niemieckiej. Natomiast wypowiedziano się przychylnie odnośnie zorganizowania statystyki chmielników i kwalifikowania ich przez zawodowe organizacje lokalne.

Dla uregulowania handlu chmielem wysunięto postulat ponownego wprowadzenia jarmarków chmielarskich w Dubnie, Lublinie i Nowym Tomyślu, oraz udzielenia kredytów Wołyńskiemu Towarzystwu Chmielarskiemu na budowę suszarni-siarkowni w Dubnie, przy Banku Chmielarskim. — W stosunku do Państwowego Instytutu Eksportowego — którego przedstawiciel brał udział w konferencji — wysunięto dezyderat intensywnego poparcia zabiegów o zdobycie nowych rynków dla chmielu polskiego, ze szczególnem uwzględnieniem państw bałtyckich. Poruszono również kwestję podwyższenia stawek celnych na chmiel, celem ograniczenia konkurencji obcej na rynku wewnętrznym.

Na naradach wstępnych, celem jaknajszybszego skonsolidowania stowarzyszeń chmielarskich, zwrócono się do Związku Polskich Organizacyj Rolniczych o rozesłanie organizacjom chmielarskim projektu statutu Związku Stowarzyszeń Chmielarskich do zaopinjowania i o ostateczne jego uzgodnienie na specjalnej konferencji.

Postulaty organizacyj chmielarskich spotkały się z przychylnem stanowiskiem kompetentnych czynników rządowych. Można mieć nadzieję, że znaczna ich część zostanie urzeczywistniona, w zrozumieniu pilnych, a zgodnych z interesami gospodarki ogólnej interesów producentów chmielu

Podpadającem jest tylko, że w całej tej akcji Małopolskę i jej uprawę chmielu pozostawiono jakby na boku...

Na ten temat p. Maurycy Piepes wypowiada szereg następujących, wartych głębszej uwagi spostrzeżeń. Oto — są jego słowa — zarówno małopolscy producenci jak i kupcy chmielowi zaczynają przy tej okazji odczuwać ujemne skutki tego, że pomimo kilkakrotnych apelów nie doszło dotychczas do skonsolidowania się i stworzenia zwartego zrzeszenia producentów. Apele minęły niestety bez echa, co w przyszłości tem dotkliwiej odbić się może na interesach plantatorów i kupców. Istnieje jednakże we Lwowie Towarzystwo Gospodarskie, które również jest powołane do strzeżenia praw producentów i którego miarodajnej opinji należało zasięgnąć, gdy chodzi o sprawę tak ważną, jak ograniczenie wolnego eksportu ziemiopłodów, a w szczególności chmielu.

Pragnę podać pod rozwagę kilka okoliczności i szczegółów, które dowodzą, że wedle dotychczasowych doświadczeń każda reglementacja hamuje raczej rozwój handlu, bo paraliżuje prywatną inicjatywę.

Dotychczasowy rozwój i wzrost naszego eksportu chmielowego przypisać należy jedynie i tylko indywidualnej inicjatywie, wysiłkowi i wytężonej propagandzie kilku krajowych firm. Jeśliby jednak swoboda i wolna ręka w handlu miała zostać ograniczoną, to napewno wpłynęłoby to najniekorzystniej na dalszy rozwój naszych stosunków z zagranicą, co w konsekwencji musiałoby się też odbić na naszym ogólnym bilansie handlowym, wpływie podatków i t. d.

W stosunku do produkcji i eksportu chmielu w innych państwach zajmuje Polska w Europie stanowisko ważne, lecz nie dominujące. Już mała Jugosławja np. uprawia dwa razy tyle chmielu, Czechosłowacja zaś i Niemcy uprawiają trzy — cztery razy więcej chmielu niż Polska, a przecież w żadnym z tych przodujących krajów niema ograniczeń jakichkolwiek swobód w handlu i eksporcie; przeciwnie, przez ulgi podatkowe, a nawet premje eksportowe, starają się tamte państwa rozwinąć tę gałęź produkcji. Każda tama, dla tych czy owych celów wznoszona na drodze wolnego rozwoju stosunków handlowych, musi, mojem zdaniem, pociągnąć za sobą obniżenie, a wreszcie upadek produkcji krajowej i eksportu. Kupiecki świat handlowy sam się najlepiej orjentuje, czego wymaga jego interes, najwymowniejszym dowodem są wyniki kilkuletnich wysiłków; znaczny wzrost naszego eksportu i, dzięki podwyższonej temsamem rencie gruntowej, wzrost naszej produkcji. Zamierzone przez rząd ograniczenia byłyby tem fatalniejsze w skutkach, gdy chodzi o taki artykuł jak chmiel, gdyż wartość jego określa się wedle koloru, który jest zmienny, wedle aromatu, mączki, ogólnego wyglądu, wedle sposobu suszenia, obrywki i szybkiej dostawy.

Gdy więc chodzi o eksport, nie można chmielu porównywać z takiemi artykułami jak nasiona, drzewo, ropa, czy bydło, które łatwiej jest ujednostajnić. Przy chmielu bowiem sam sposób oceniania i kryterja wartości zmienne są i zależne od każdoczesnej aury podczas dojrzewania i obrywki. Ta właśnie szczególna cecha interesów chmielowych stanowi w naszym zawodzie ogromne ryzyko — związana jednak przyczynowo z naturalnemi właściwościami chmielu, występuje ta cecha tak samo we wszystkich krajach, a pełne zrozumienie dla tych subtelnych spraw mogą mieć tylko długoletni fachowcy. Te więc właściwości interesów chmielowych nie dadzą się ująć w żadne przepisy.

Jeżeli jednak Rząd ma stanowczy zamiar dekretami ingerować w tej tak ważnej dziedzinie gospodarczej, to sądzę, że w każdym razie jest jeszcze na to za wcześnie. Należałoby raczej dać kupiectwu chmielowemu długoterminowe i tanie kredyty, aby przedewszystkiem było w stanie wytrzymać konkurencję z firmami zagranicznemi. Np. w stosunkach

handlowych z browarami są ogólnie w zwyczaju kredyty od 6—12 miesięcy po niskich odsetkach (6—8 proc.), dzięki czemu oczywiście mogą obce firmy nietylko zagranicą, lecz nawet tu u nas w kraju łatwo skonkurować rodzimy nasz handel.

Aby z czegoś mieć większe korzyści, musi się wpierw inwestować kapitał, musi się wzmocnić i utrwalić przedsiębiorstwo, t. zn. winienby wpierw rząd kredytami wydatnie subwencjonować rodzimy handel chmielem, jeśli chce mu pomóc do osiągnięcia i utrwalenia wysokiej liczby eksportu.

Gdy po kilku latach racjonalnej polityki handlowej polski handel chmielem osiągnie stanowisko tak fundamentalne, że conajmniej zrównoważy się z silną konkurencją Niemiec i Czechosłowacji, tedy znajdzie się jeszcze czas i lepsza sposobność do wdrożenia tych kroków, które Rząd już obecnie podjąć zamierza. Z prywatnej inicjatywy tworzy się obecnie przy Izbie Handlowej i Przemysłowej we Lwowie Związek kupców i komisjonerów chmielu, którego zadaniem będzie strzec interesów polskiego handlu eksportu chmielowego.

Jakie gleby

nadają się do uprawy tytoniu?...

JAK NAJMNIEJ SUROWCA TYTONIOWEGO SPROWADZAJMY Z ZAGRANICY... — I NASZ KLIMAT NADAJE SIĘ DO UPRAWY WIELU GATUNKÓW TYTONIU... — BACZNOŚĆ NA GLEBĘ WSCHODNIEJ MAŁOPOLSKI I WOŁYNIA POŁUDNIOWEGO...

Tytoń do palenia jest rośliną krajów ciepłych i jako taka ma wysokie wymagania co do ciepłoty siedliska. Na siedlisko, jak wiemy, składają się fizyczne i chemiczne własności gleby, klimat danej miejscowości i wreszcie działania organizmów żywych ze świata zwierzęcego i roślinnego. Każda roślina, dzika czy uprawna, posiada swe naturalne granice zasięgu, swój teren, w obrębie którego swobodnie rozwijać i rozmnażać się może. Poza tym naturalnym swym zasięgiem poszczególne gatunki tem więcej stają się wybredne co do gleby, im więcej klimat ich nowej siedziby odmienny jest od klimatu ich ojczyzny. Własności gleby bowiem mogą do pewnego stopnia kompensować niedomagania klimatycznych stosunków. Odnosi się to między innemi do pszenicy, której ojczyzną są kraje zachodniej Azji. Poza terytorjum swego naturalnego zasięgu w okolicach o chłodniejszym klimacie — roślina ta przedkłada gleby, które własnościami swemi uzupełnić mogą niedomagania względem ciepłoty powietrza. Te ostatnie braki uzupełnić mogą: żyzność i wyższa ciepłota gleby, uwarunkowana obecnością węglanu wapnia. Tem też tłumaczy się zjawisko, że w kraju naszym na zimnych, bezwapiennych glebach, o małej sile rodzajnej, pszenica nie wyda tych plonów, co w tych samych warunkach uprawiane żyto, którego ojczyzny dopatrują się w stepach południowej Rosji.

Tytoń jest rośliną bardzo plastyczną i zdolną do przystosowania się do warunków lokalnych. Dzięki tej zdolności rozpowszechnił się w bardzo szerokim pasie na całej kuli ziemskiej i wydał niezliczoną ilość odmian i ras lokalnych. W Europie uprawa jego sięga do 62° pn. szerokości.

Zasadniczo rzecz biorąc, w kraju naszym można wszędzie z powodzeniem uprawiać tytoń tam, gdzie dobrze idą buraki cukrowe i pszenica. Jeżeli jednak zależeć nam będzie na jaknajwydatniejszej produkcji surowca, któryby przedstawiał wyższą wartość użytkową i któryby dawał równocześnie wysoką rentę, to od możliwości uprawy musimy wykluczyć okolice, gdzie albo gleby są nieodpowiednie, lub też klimatyczne warunki mniej są sprzyjające. Szlachetniejsze bowiem odmiany tytoniu, właściwe krajom o cieplejszym klimacie, u nas będą więcej wybredne w wyborze gleby i miejsca.

Gleba tytoniowa powinna posiadać znaczną ilość próchnicy. Za najlepsze tytoniowe gleby uchodzą w Stanach Zjednoczonych obszary, wzięte niedawno w uprawę, zasobne w rozkładające się szczątki organiczne. U nas podobne warunki glebowe możnaby uzyskać przez zastosowanie czarnego ugoru gnojonego. Drugim warunkiem dobrej gleby tytoniowej jest zdolność zachowywania struktury gruzełkowatej. Obok obecności większej ilości próchnicy dla utrzymania pożądanej struktury niezbędnym jest w glebie dostatek wapna. Gruzełkowata struktura i dostatek próchnicy ułatwiają nagrzewanie się gleby, krążenie swobodne powietrza, zwiększają przepuszczalność warstwy ornej, a utrudniają odparowanie wilgoci warstw głębszych. Już z powyżej powiedzianego wynika, że tytoń nie znosi gleb, cierpiących na nadmiar wody. Równie, jak nadmiar wody, zabójczym dla tytoniu może być niedostatek wilgoci. Przy naogół płytkim i skąpym systemie korzeniowym obfite ulistnienie roślin przedstawia nieproporcjonalnie wielką powierzchnię parowania, to też okresy suszy przetrzymują rośliny tylko na takiej glebie, gdzie doskonałe kapillary, systemy rurek włoskowatych, pozwalają wodzie warstw głębszych wędrować ku górze w sferę korzeni roślinnych.

Dalszym warunkiem dobrej gleby tytoniowej będzie przepuszczalne podłoże. Pominąwszy możność odprowadzania nadmiaru wody z warstwy ornej, przepuszczalne podłoże umożliwia gruntowne wypłókanie z gleby chlorków, szkodliwie na jakość surowca działających. Obok powyższych własności niezbędnym będzie dostatek przyswajalnych składników pokarmowych w glebie. Ten ostatni warunek da się łatwo stosownem nawożeniem uzupełnić.

Wszędzie, gdzie powyższym wymaganiom można zadość uczynić, uprawa tytoniu da zadawalające wyniki. Rzecz prosta, że z pośród licznych typów gleb na ziemiach polskich tylko pewne będą szczególnie odpowiednie do uprawy tej rośliny. Do takich z natury uprzywilejowanych należą gleby, rozwinięte na lössach. Dzięki pylastej swej, niewarstwowanej budowie löss posiada zdolność znakomitego przewodzenia wody drobnemi kanalikami z głębi ku powierzchni, a równocześnie jest utworem dostatecznie przepuszczalnym. Z powodu swego drobnoziarnistego składu, przy równoczesnym braku właściwej gliny (kaolinu), będąc mało spoistym, zachowuje dobrze gruzełkowatą strukturę, gdy posiada odpowiedni zasób próchnicy. Pierwsze miejsce wśród gleb, utworzonych na lössach, zajmują czarnoziemy. Czarnoziemów typowych, takich, jakie występują na obszarze Ukrainy, u nas niema. Mocno zbliżone w swych własnościach do powyższego typu są nasze podolskie i wołyńskie czarnoziemy. Powstały one w tych samych warunkach klimatu stepowego i na równie lössowym materjale, co i czarnoziemy południowej Rosji.

Czarnoziemy podolskie zajmują prawie cały obszar województwa tarnopolskiego, północno-wschodnią część województwa stanisławowskiego, oraz częściowo południowo-wschodnie krańce woj. lwowskiego. Zawartość próchnicy czarnoziemów podolskich waha się w granicach 5—7%. Dzięki tej dość znacznej ilości próchnicy — gleby tamtejsze posiadają zdolność wchłaniania dużych ilości wody. Po wyschnięciu nie tworzą zbitej masy, lecz zachowują gruzełkowatą strukturę. Obok powyższych, dobrych fizycznych własności, gleby te wyróżniają się korzystnie dużą zawartością łatwo przyswajalnego potasu. Z licznych doświadczeń nawozowych, wykonanych przez dublańską stację chemiczno-rolniczą, wynika, że przy dobrej mechanicznej uprawie czarnoziemów podolskich pod pszenicę nawożenie potasem jest zazwyczaj zbyteczne, co więcej, nawet okopowe, jak buraki cukrowe i ziemniaki, znacznie więcej niż pszenica wymagające potasu, niezbyt silnie reagują na dodatek tego składnika. Okoliczność powyższa jest ważną przy produkcji tytoniu lepszej jakości. Według Kisslinga najlepiej na długotrwałe żarzenie się liści tytoniowych wpływa dostateczna zawartość w glebie potasu występującego w postaci związków próchnicowych lub kolloidalnych krzemianów. Potas, połączony z silnemi kwasami mineralnemi, zwłaszcza z kwasem solnym, powoduje gromadzenie się nadmierne chloru w tkankach roślinnych, co ujemnie działa na trwałość żarzenia. Na tego rodzaju glebach braki, potrzebne do wydatnego plonu tytoniu, łatwo uzupełnić małemi stosunkowo ilościami potasu, popiołu drzewnego lub siarczanu potasowego.

Zbliżone do czarnoziemów podolskich są próchnicowe gleby Wołynia. Gleby te klasyfikuje Mieczyński na następujące grupy: 1) czarnoziemy północne, tak nazwane w odróżnieniu od czarnoziemów typowych rosyjskich więcej na południe i wschód wysuniętych, 2) czarnoziemy zdegradowane, 3) szare glinki, zawierające wysoki poziom węglanowy w głębokości około 2 m. Czarnoziemy północne i zdegradowane zajmują mniej lub więcej zwarte obszary w południowej części województwa wołyńskiego na pd. od linji: Włodzimierz Wołyński — Łuck — Równe. Zwarty kompleks czarnoziemów północnych mamy w południowej części powiatu krzemienieckiego. Według wymienionego autora zawartość próchnicy w czarnoziemach północnych wynosi 3 do 4 proc., w czarnoziemach zdegradowanych nie przekracza 2,5 proc.

Czarnoziemy zdegradowane wołyńskie i pokrewne im czarnoziemy zdegradowane hrubieszowskie, lubelskie, proszowskie, sandomierskie, wogóle cały obszar lössowy wyżyny lubelskiej i małopolskiej, stanowić mógłby drugi co do wartości rejon dla rozwoju plantacyj tytoniowych. Mimo swej niższej zawartości próchnicy i małej naogół zasobności w związki potasu lössy wymienionych obszarów, jak również zachodniej części województwa lwowskiego, nadają się więcej od innych typów gleb do uprawy tytoniu, gdyż łatwiej na nich odpowiedniemi zabiegami utrzymać strukturę gruzełkowatą i wzbogacić je w próchnicę. Zwłaszcza częste na wyżynie lubelskiej i małopolskiej lössy nakredowe, zasobne w węglan wapnia, łatwo się ogrzewające i bogacące w próchnicę, stanowić mogą cenny warsztat produkcyjny. O glebach okolicy Proszowic wspomnieć tu możemy za Mieczyńskim, że są one zasobniejsze w wapno i posiadają trwalszą strukturę, niż zdegradowane czarnoziemy wołyńskie.

Niedomaganiom naszego klimatu może częściowo zaradzić południowa wystawa plantacji. Zatem południowe i pd.-zachodnie stoki tak licznych w południowych województwach wyniosłości lössowych przedstawiają wdzięczny teren pod tę kulturę. W położeniu równem, płaskiem — las, ogród, czy też grupa zabudowań, dająca osłonę od północnych, chłodnych prądów powietrznych, mogą również decydować o wyborze miejsca pod uprawę. Przytem tytoń może być przez szereg lat na tem samem miejscu, warto więc grunt o dogodnem położeniu szczególniejszem otoczyć staraniem w kierunku poprawy jego siedliskowych własności.

Poza glebami, powstałemi na lössach, można, jak już wspomnieliśmy, uprawiać tytoń i na innych glebach, o ile się uczyni zadość wymaganiom tej rośliny co do struktury, zasobności w próchnicę i przepuszczalności gruntu. Trzeba przytem pamiętać, że gospodarka zapasem wody jest na glebach o innej skali macierzystej trudniejszą, a dalej, że rośliny, uprawiane na bardzo zwięzłych gruntach, dają liść o grubej blaszce.

Obok właściwości gleb także i warunki klimatyczne predestynują południowe dzielnice Polski do masowego rozwoju plantacji tytoniu . Wyższa ciepłota powietrza w letnich miesiącach i wyższa ilość ilość opadów atmosferycznych (600- 700 mm. rocznie, wobec 500—600 mm. na niżu) jest odpowiedniejszą dla naszej rośliny. Tam też powinna powstać stacja doświadczalna, któraby się zajęła aklimatyzacją cennych odmian, hodowlą, produkcją nasion dla plantatorów całego kraju i metodami uprawy.

Inż. Zygmunt Golonka.

Z polskiego rynku
sztucznych wód mineralnych, leczniczych i stołowych.

WYTWÓRCZOŚĆ TA NIE POKRYWA JESZCZE ZAPOTRZEBOWANIA KRAJOWEGO... DO TEJ CHWILI SPROWADZAMY WÓD LECZNICZYCH ZA BLISKO MILJON ZŁOTYCH ROCZNIE... PRODUKCJA POZNAŃSKIEJ FABRYKI „SANITAS" ROZWIJA SIĘ POMYŚLNIE...

W Polsce istnieje 6 wytwórni wód mineralnych: w Warszawie — 3, w Krakowie — 1, we Lwowie — 1, oraz w Poznaniu 1. *Przed wojną na zachodnich ziemiach polskich wód mineralnych nie wyrabiano wogóle*, gdyż naturalne wody niemieckie sprzedawano bardzo tanio, już za 30—50 fenigów za butelkę (np. wodę „Salzbrunn", „Apolinaris" itd.), ze względu na istnienie bardzo licznych, bogatych i wydatnie eksploatowanych źródeł w Niemczech.

Po wojnie wody z źródeł polskich nie pokrywały wzrastającego zapotrzebowania krajowego, dlatego, że źródła są za szczupłe i ilości dostarczanej wody są niewystarczające wobec wielkiego napływu gości kuracyjnych, częściowo spotęgowanego przez utrudnienia paszportowe przy wyjazdach zagranicę. Zdarzało się, że nawet dla kuracjuszów na miejscu się znajdujących trzeba było ograniczyć ilość wydawanych wód.

Wobec tego stała wysyłka większych ilości poza granicę zdrojów nie wchodzi w rachubę. Z tego względu *w ogólnej naszej konsumcji wód leczniczych i stołowych zajmują poważną pozycję wyroby importowane z zagranicy.* Przyczynia się do tego, oprócz niewystarczającej eksploatacji źródeł krajowych jeszcze i nawyknienie konsumentów z czasów dawniejszych oraz względnie słabe rozwinięcie naszego przemysłu specjalizowanej tej produkcji, choć pierwsza fabryka sztucznych wód mineralnych powstała w Polsce nader wcześnie, bo już w roku 1824 w Warszawie. Następnie założono po jednej fabryce w Krakowie i Lwowie.

W Poznaniu pierwsza wytwórnia, wyrabiająca wody mineralne, a specjalnie wody lecznicze na większą skalę, *powstała dopiero w czerwcu 1923 pod firmą „Sanitas".* Jest to jedyna w tej branży na Polskę Zachodnią. Wyrabiała ona początkowo 17 gatunków wód, później 20, które się cieszą wielkiem uznaniem tak szerszych kół konsumentów, jak i fachowców — lekarzy i aptekarzy. Tak, że pod względem zróżnicowanej wytwórczości stała się jedną z przodujących placówek. Przytem ceny poznańskie są znacznie niższe od zagranicznych, które wynoszą w hurcie od 1.40 do 3.20 zł. (jak np. „Salzbrunn", którą sprzedaje się w detalu po 4.50 zł.), podczas gdy poznańskie wody lecznicze kosztują bez zmiany, od r. 1925 w hurcie loco Poznań za

¾ lt. — butelkę 75 gr.,

a wody stołowe za

¼ lt. — butelkę 30 gr.
½ lt. — butelkę 40 gr.
¾ lt. — butelkę 50 gr.

Jest to rozpięcie cen poważne. Jednakże pomimo tak niskich cen krajowych import zagranicznych wód mineralnych był jeszcze dość poważny, nawet podniósł się w roku 1927. Wynosił mianowicie:

w roku 1926	622.100 kg.	371.000 zł.
w roku 1927	1.228.600 kg.	837.000 zł.

Przywóz ten w najbliższej przyszłości ulegnie przypuszczalnie redukcji na skutek podniesienia z dn. 15. 3. 1928 odnośnej stawki celnej o 30% w związku z waloryzacją ceł.

Natomiast *przywóz wód mineralnych sztucznych z zagranicy* jest zupełnie nikły *i nie wchodzi w rachubę.*

Cyfry absolutne wyprodukowanych w Poznaniu ilości wód są oczywiście jeszcze bardzo skromne, wykazują jednakże rozwój w względnie szybkiem tempie. Wyprodukowano bowiem wód leczniczych

w roku 1923	(od czerwca) około	19.300 butelek
„ 1924	„	31.400 „
„ 1925	„	46.500 „
„ 1926	„	51.500 „
„ 1927	„	60.500 „

Wysyła się poznańskie wyroby w poważniejszych ilościach również na Pomorze (Gdynia, Hel), Górny Śląsk i do Gdańska. Natomiast transportu do dalszych dzielnic wody nie znoszą, gdyż już transport na średnie odległości w dzielnicy zachodniej podraża produkt do 15 groszy na butelce, t. zn. o około 20%, pomimo, że branża ta cieszy się poparciem władz kolejowych, które już znacznie obniżyły odnośne stawki taryfowe. Dawniej krajowe wody mineralne sztuczne podlegały I klasie taryfy przy posyłkach drobnicowych, i III klasie przy przesyłkach pół- i całowagonowych, a obecnie (od 10. 6. 1926) podlegają one już tylko klasie III wzgl. klasie VIII.

Na zakończenie dodać należy, że *istnieje zamiar wprowadzenia na rynku poznańskim wód gazowych w syfonach* — wzorem zagranicy oraz innych dzielnic Polski. Syfony bowiem uchodzą za bardziej higieniczne, aniżeli butelki z t. zw. zamknięciem patentowem, używane przez t. zw. „fabryki wód mineralnych", które naogół trudnią się tylko wytwarzaniem wody sodowej, selterskiej i lemoniad, t. zn. wód gazowych, a nie wód mineralnych w ścisłem znaczeniu tego słowa, o określonej zawartości soli mineralnych.

C. Kreczy.

Co załatwił
prezes Związku p. Roman Antoniewicz w Warszawie
w dniu 20 marca 1928 r.

SPRAWA KONCESJI NA WINO I PIWO... — ZADECYDUJE O NIEJ W NOWELI NOWY SEJM... RABATY NA SPRZEDAŻ WYROBÓW TYTONIOW. BĘDĄ JAŚNIEJ SPRECYZOWANE..— W ZASTĘPSTWIE P. MINISTRA SKARBU PRZYJĄŁ P. ANTONIEWICZA SEKRETARZ MINISTERJALNY P. WOJTOWICZ...

Prezes Związku p. Roman Antoniewicz dnia 20 marca r. b. na posiedzeniu Wydziału Centrali we wszystkich zagadnieniach objętych porządkiem obrad zajmował głos w szeregu spraw racjonalnych i koniecznych.

I tak dnia 21 marca p. naczelnikowi akcyz i monopoli spirytusowych Zubrzyckiemu przedstawił ponownie, że *wino i piwo nie są artykułami monopolowemi*, a to *na podstawie rozstrzygnięcia Najwyższego Trybunału*, oraz *obstawał przy postulacie* wyrażonym w memorjale z dnia 8 marca r. b. Ldz. 2972 28, by Ministerstwo Skarbu wydało okólnik do Izb Skarbowych w Grudziądzu, Lwowie i Poznaniu, by te artykuły *mogły być sprzedawane na podstawie uzyskanych koncesyj przez wydziały powiatowe lub urzędy komunalne (magistraty).*

Pan Zubrzycki bardzo był rozgoryczony tem, że Poznańskie nie chce się poddać rozporządzeniu Prezydenta Rzeczypospolitej w przedmiocie rewizji koncesyj, zaznaczył, że postara się o to, ażeby to rozporządzenie było bardziej obostrzone, ponieważ inne dzielnice zupełnie się do tego zastosowały.

Na to prezes Antoniewicz zwrócił uwagę w obszernem przedstawieniu rzeczy na *stan posiadania koncesyj w byłej dzielnicy pruskiej*, który w stosunku był *trzy razy większy niż w innych dzielnicach, prosząc zarazem* p. naczelnika, *by postanowienie to narazie wstrzymał* aż do czasu, kiedy 4 nowela, która leży przygotowana w Ministerstwie Spraw Wewnętrznych a uzgodniona przez Ministerstwo Skarbu i Ministerstwo dla Handlu i Przemysłu, zostanie wzięta pod obrady Sejmu i która niebawem będzie wniesiona do laski marszałkowskiej.

Wynik tej akcji według zapewnień posłów będzie najprawdopodobniej korzystny.

Prezes Związku po powyższej konferencji udał się do p. naczelnika podatków i opłat państwowych p. Leona Kozłowskiego, któremu wręczył memorjał w sprawie świadectw przemysłowych III kategorji i przeciw niezastosowaniu się Urzędów do okólnika Ministerstwa Skarbu, wydającego przepisy, według jakich skal obrotu i miejscowości ma być zastosowane wydawanie ulg co do świadectw przemysłowych.

Pan naczelnik Kozłowski po wręczeniu mu odpisu memorjału *obiecał sprawę powyższą przestudjować* i postara się, by jaknajwięcej iść na rękę postulatom postawionym w memorjale.

Dnia 22 marca przyjął prezesa dyrektor departamentu monopolu tytoniowego p. J. Kozłowski, któremu prezes przedstawił sprawę wydanego rozporządzenia Ministerstwa Skarbu, według którego wolno pobierać w restauracji za podawanie papierosów do stołu o 10% więcej.

Rozporządzenie to jest niejasne i wprowadzające zamęt w lokalach, gdzie usługują kelnerzy, ponieważ oni roszczą sobie prawo, że im te 10% się należy.

Następnie z 86—90% małych restauratorów najwięcej cierpi na tem, gdyż hurtownicy odebrali im 3% rabatu, a za sprzedawane papierosy przy bufecie nie mogą pobierać wyższych cen. Jestto zatem wielka krzywda, albowiem z dawniejszego i tak za małego rabatu 8% pozostało im obecnie tylko 5%.

Pan prezes w szeregu najrozmaitszych przykładów niedogodności ze strony technicznej tak skombinowanej sprzedaży przekonał p. dyrektora, że rozporządzenie Ministerstwa Skarbu nie mające bliższych określeń okazało się w praktyce bardzo uciążliwem.

Pan dyrektor połączył się natychmiast z Dyrekcją monopoli tytoniowych, przedstawiając wszystkie te naprowadzone momenty i dodając od siebie kilka słusznych i racjonalnych uwag.

Dyrekcja monopolu tytoniowego zaznaczyła, że cała ta rzecz jest przesądzona, ponieważ wyszło już rozporządzenie Ministerstwa Skarbu, którego narazie zmieniać nie można. Jeżeli praktyka wykaże, że rozporządzenie jest niewygodne i nie dostosowane ze strony technicznej do wykonywania tegoż rozporządzenia, to organizacja jako taka niech wypracuje memorjał odpowiedni z naprowadzeniem przeszkód. Wówczas Dyrekcja Monopolu kwestję rozpatrzy i Mi-

nistrowi przedłoży do zmienienia rozporządzenia. Sprawę z kelnerami pozostawia się do woli restauratora. Może on tę sprawę załatwić, jak mu jest wygodniej.

O godzinie pierwszej udał się prezes Antoniewicz do Dyrekcji Monopolu Spirytusowego.

Tam w zastępstwie dyrektora przyjął go pierwszy referent, któremu zostały przedstawione wszystkie sprawy, jak nieodbieranie butelek od restauratorów, sprawa przyobiecanych kredytów, które dotąd w czyn wprowadzone nie zostały, co dzieje się z krzywdą członków naszych, jak również i niedotrzymanie przyrzeczenia danego delegacji z dnia 10 grudnia 1927 r., że restauratorzy otrzymają wyższy procent od sprzedaży wódek monopolowych, wreszcie przyznanie wyższych bonifikacyj i kredytów dla hurtowników.

Tu też wręczył p Antoniewicz wypracowany memorjał dla p. dyrektora monopolu spirytusowego, przyczem p. referent przyobiecał przedstawić w Dyrekcji Monopolu Spiryt. wszystkie te sprawy szczegółowo jak też i zanieść gorącą prośbę prezesa, by łaskawie uwzględnił postulaty w memorjale wymienione.

O godzinie 2-giej przyjął prezesa dyrektor Departamentu i Monopoli p. Wojtowicz, któremu prezes złożył memorjał tej samej treści, jaką Związek wystosował do dyrektora Monopolu Spirytusowego, z prośbą, by jako zwierzchnia władza Monopolu Spirytusowego raczył wejść w ciężkie położenie restauratorów i postulaty te uwzględnił. Pan Dyrektor Wojtowicz przyobiecał przestudjować powyższe sprawy i oznajmił, że na wręczony mu memorjał da odpowiedź z możliwie jaknajdalej idącem uwzględnieniem.

Chciał jeszcze p. Antoniewicz udać się do p. Ministra Czechowicza, ale ten był na Sesji Rady Ministrów — więc prezesa przyjąć nie mógł. W zastępstwie p. Ministra wysłuchał prezesa Antoniewicza sekretarz osobisty p. Czechowicza, który kazał memorjał złożyć w Dzienniku Ministerstwa Skarbu, i przyobiecał zdać dokładną relację p. Ministrowi Skarbu.

Tyle spraw zdołał prezes p. Antoniewicz załatwić w przeciągu swego tak krótkiego pobytu w Warszawie.

Jakie opłaty pobiera

Poznański Urząd Rozjemczy dla spraw najmu

za swe czynności...

WYNOSZĄ ONE OD 2 ZŁ. DO 160 ZŁ. I WYŻEJ... NIEZAMOŻNI MOGĄ BYĆ ZWOLNIENI... URZĄD MA PRAWO SKAZAĆ NA OPŁATĘ STRONĘ PRZEGRYWAJĄCĄ...

Na zasadzie art. 27 ustawy z 11 sierpnia 1923 r. o tymczasowem uregulowaniu finansów komunalnych (Dz. U. poz. 747 i art. 22 ustawy o ochr. lokatorów z 11 kwietnia 1924, Dz. Ust. poz. 406) uchwala Magistrat m. Poznania za zgodą Rady Miejskiej następujący regulamin kosztów i opłat Urzędu Rozjemczego w Poznaniu.

W sprawach wnoszonych do Urzędu Rozjemczego dla spraw najmu na mocy usatwy o ochronie lokatorów z dnia 11 kwietnia 1924 r. (Dz. Ust. poz. 406) pobiera Urząd Rozjemczy od stron interesowanych opłaty na rzecz gminy w granicach niniejszego regulaminu.

Urząd Rozjemczy może osoby niezamożne zwalniać od ponoszenia tych opłat, może również zasądzić zwrot powyższych kosztów i opłat od strony przegrywającej na rzecz wygrywającej — przy zastosowaniu postanowień tytułu V ustawy o postępowaniu cywilnem z 30 stycznia 1877 r.

Opłaty pobierane przez Urząd Rozjemczy oblicza się podług wartości przedmiotu sporu ustalonego dla sprawy spornej.

Opłaty te wynoszą przy wartości przedmiotu sporu:

1.				do	50	zł	włącznie	2 zł
2.	powyżej	50	zł	„	100	„	„	3 zł
3.	„	100	„	„	200	„	„	4 zł
4.	„	200	„	„	300	„	„	5 zł
5.	„	300	„	„	500	„	„	6 zł
6.	„	500	„	„	1000	„	„	8 zł
7.	„	1000	„	„	1500	„	„	10 zł
8.	„	1500	„	„	2000	„	„	12 zł
9.	„	2000	„	„	2500	„	„	14 zł
10.	„	2500	„	„	3000	„	„	16 zł
11.	„	3000	„	„	3500	„	„	18 zł
12.	„	3500	„	„	4000	„	„	20 zł
13.	„	4000	„	„	5000	„	„	22 zł
14.	„	5000	„	„	6000	„	„	24 zł
15.	„	6000	„	„	7000	„	„	26 zł
16.	„	7000	„	„	8000	„	„	28 zł
17.	„	8000	„	„	9000	„	„	30 zł
18.	„	9000	„	„	10,000	„	„	32 zł
19.	„	10000	„	„	12,000	„	„	36 zł
20.	„	12000	„	„	14,000	„	„	40 zł
21.	„	14000	„	„	16,000	„	„	44 zł
22.	„	16000	„	„	18,000	„	„	48 zł
23.	„	18000	„	„	20,000	„	„	52 zł
24.	„	20000	„	„	22,000	„	„	56 zł
25.	„	22000	„	„	24,000	„	„	60 zł
26.	„	24000	„	„	26,000	„	„	64 zł
27.	„	26000	„	„	28,000	„	„	68 zł
28.	„	28000	„	„	30,000	„	„	72 zł
29.	„	30000	„	„	35,000	„	„	80 zł
30.	„	35000	„	„	40,000	„	„	88 zł

31.	powyżej	40000 zł do	50,000 zł włącznie		100 zł
32.	„	50000 „ „	60,000 „	„	112 zł
33.	„	60000 „ „	70,000 „	„	124 zł
34.	„	70000 „ „	80,000 „	„	136 zł
35.	„	80000 „ „	90,000 „	„	148 zł
36.	„	90000 „ „	100,000 „	„	160 zł

Dalsze klasy wartości podnosi się po 10.000 zł., a stawki po 12 zł. Prócz tego pobiera się na pokrycie powstałych kosztów jednorazowo 30 proc. ryczałtu od powyższych stawek Przy zawarciu ugody pobiera się tylko pobory (pełne), jak przy rozstrzygnięciu.

Za objekt, na podstawie którego należy obliczać koszty tak przy lokatorach jak i sublokatorach, uważa się wysokość rocznego komornego, obliczonego razem ze świadczeniami ubocznemi, określonemi art. 6 ustawy z 11 kwietnia 1924 r.

Jeżeli objekt jest wątpliwy, ustala go przewodniczący Urzędu Rozjemczego.

Koszty z § 3 ustępu i regulaminu oblicza się w pełni za każdą z wymienionych niżej czynności procesowych:

1) za rozprawę,
2) za postępowanie dowodowe,
3) za rozstrzygnięcie.

Za odpisanie wniosku (skargi) na formularzach Urzędu Rozjemczego pobiera się niezależnie od obliczenia kosztów postępowania faktyczne koszty gminy w wysokości 1.— zł.

Ponadto oblicza się:

a) od doręczenia każdego wezwania 25 gr.,
b) od wydanych odpisów, dokumentów, uchwał, ugód oraz zaświadczeń zawisłości sporu itd. od jednej strony po 1.— zł.,
c) rzeczywiste koszty Urzędu dla ekspertów, świadków, za oględziny i portorja oraz diety dla przewodniczących i ławników.

W razie podwyższenia opłat sądowych opłaty niniejsze podwyższają się automatycznie.

Powyższy regulamin obowiązuje od dnia ogłoszenia.

Magistrat

(—) Ratajski. *(—) Czasz.*

Ldz.: II 7. 6/28 z 24. II 28.

Pan Minister swoje, a władze skarbowe swoje...

PRZYZNANYCH OKÓLNIKIEM P. MINISTRA SKARBU ULG W NABYWANIU ŚWIADECTW PRZEMYSŁOWYCH III KATEGORJI ZAMIAST II-GIEJ LOKALNE WŁADZE SKARBOWE ANI MYŚLĄ STOSOWAĆ... — POWSTAŁE RÓŻNICE OPŁAT ORAZ NAŁOŻONE GRZYWNY ŚCIĄGA SIĘ Z CAŁĄ BEZWZGLĘDNOŚCIĄ... — TORTUROWANI RESTAURATORZY BŁAGAJĄ P. MINISTRA O POMOC I RATUNEK!...

W sprawie tej Zw. Tow. Rest. na Polskę Zachodnią wniósł następującej treści memorjał:

Do
Pana Ministra Skarbu
w Warszawie.

Ministerstwo Skarbu upoważniło Izby Skarbowe do udzielania *ulg restauratorom i gościnnym przy nabywaniu świadectw przemysłowych* na rok 1928, a mianowicie *zamiast świadectwa II kategorji, III kategorji handlowej.*

Z ulgi powyższej mogą korzystać *przedewszystkiem właściciele zakładów gościnnych, położonych poza obrębem miast i po wsiach, jak również* ci, przedsiębiorcy restauracyjni, których zakłady są położone na peryferjach miasta .

O naszych słowiańskich miodach i piwach...

WYWAR PIWA NIE JEST WYMYSŁEM NIEMIECKIM... — JAK TO PIAST ANIOŁÓW MIODEM PRZYJMOWAŁ I RACZYŁ?... — Z HISTORJI SYCENIA MIODÓW... — PIWO U INNYCH NARODÓW...

Najwięcej piwa używają Niemcy i przechwalają się, że je wynaleźli, że to trunek teutoński, a najlepszą piwa odmianą jest Bok, kozioł.

Tymczasem historja mówi co innego. Germanie w Skandynawji, mając obfitość ryb, zapijali się tranem, lub używali krwi bydląt, jako rozkosznego nektaru. Natomiast Słowianie w Europie uprawiali zboża i kochali się w pszczołach. Z pałoki wyrabiali miody pitne, lepsze od wina tokajskiego, malagi, lacrima christi itp., a z fermentu jęczmienia piwo musujące, zdrowsze od szampana.

Germanie, nie mogąc wyżywić się w Skandynawji górnistej, poszarpanej jeziorami, wpadali przez Bałtyk do krainy Słowian, zamieszkałych między Uralem a Renem, zwanym po słowiańsku Rynową (rynić, runąć wodospadem). Rabowali im zboża i uciekali z łupem do ojczyzny na łodziach. Widząc, że Słowianie są narodem pokojowo usposobionym i pracowitym, wyzyskali te zalety i ujarzmiali łatwo niewielką ilością zbrojnych wielkie okręgi nad brzegami rzek.

Słowianie słynęli nietylko z uprawy roli, wynalezionym przez siebie pługiem, ale także z budowy miast i grodów, które dzielono na żupańskie, władyckie i książęce. Tacyt, historyk rzymski, pisze o Teutonach i Alemanach, że nie umieli miast budować. Do dnia dzisiejszego nie mają Niemcy właściwego słowa na określenie miasta. „Stadt" — wzięli od słowa „statio", postój wojskowy, stacja, stadt. Słowianie natomiast mieli rodzime określenie miasto, które mieściło w sobie rzemieślników, kupców, kościół, szkołę i wszystko, co było potrzebnem dla zbrojnego grodu, fortecy.

Po wsiach, okolach i miastach sycili Słowianie sławne miody i warzyli znakomite piwa. Podczas zabaw śpiewali, tańczyli i popijali miodek i piwo. Prokop w r. 550, pisząc o Słowianach, dowodzi, że najlepsze w świecie umieją wyrabiać trunki, nic więc dziwnego, że piją lepiej, jak wszystkie inne narody (sunt merobibi supra omnes).

W pamiętnikach o narodach (Memoriae populorum) czytamy, że Słowianie byli bardzo gościnni i posłów greckich z Konstantynopola, idących do obozu Atyli 448 roku, częstowali wspaniałym miodem (medon) i wybornym napojem z jęczmienia (cerevisia).

Przy rozpatrywaniu wnoszonych w tej sprawie podań będzie brany przedewszystkiem obrót ustalony przy wymiarze podatku przemysłowego za rok 1926.

Ulga ta — wskutek indywidualnych podań i to w terminie przed dniem 1 stycznia 1928 r., nie może być przyznawana tym przedsiębiorcom, których obrót za rok 1927 przewyższał

a) w I klasie miejscowości sumy 20 000 zł
b) w II klasie miejscowośc sumy 15 000 „
c) w III klasie miejscowości sumy 10 000 „
d) w IV klasie miejscowości sumy 8 000 „

Mimo przyznanej ulgi w określonych ramach, *Władze Skarbowe interpretują powyższe zarządzenie w dowolny sposób* i mimo posiadanych przez płatników żądanych warunków *nie udzielają* należnych *ulg* a *pomimo wniesionych próśb* do Ministerstwa Skarbu jak też do odnośnych Władz Skarbowych o wstrzymanie wszelkich kroków egzekucyjnych powstałej dopłaty między II a III kategorją handlową — *przystępują* Urzędy Skarbowe *z całą bezwzględnością do ściągania tych różnic w drodze egzekucji* jak też *nakładają bardzo wysokie grzywny*, począwszy od 265 zł do 795 zł.

Skutkiem takiego stanu rzeczy coraz więcej mnoży się skarg sądowych w drodze odwołania, co pociąga za sobą bardzo znaczne koszty tak adwokackie, sądowe, podróży jak i wiele innych. Samo przez się rozumie się, że wprowadza to niepożądany ferment, rozgoryczenie i zniechęcenie rośnie w szybkiem tempie, co powoduje zarazem w wysokim stopniu upadek należytego rozwoju takich przedsiębiorstw.

Wobec ogólnego przeciążenia podatkowego sam Rząd zdąża po linji tej, ażeby znowelizować niektóre podatki i jako przeświadczony o słuszności sprawy idzie w rozmaitych kierunkach co do przyznawanych ulg. W tym też duchu interpretujemy powyżej przytoczony wydany okólnik, opierając się na tem, mamy tę pewność, że Wysoki Rząd, wydając rozporządzenia co do przyznawania pewnych ulg, wszedł na drogę tak pożądanej przez społeczeństwo sanacji usunięcia nadmiernych wysokich ciężarów podatkowych.

Przystępując do meritum sprawy, musimy z całym naciskiem podkreślić, że tutejsze *władze skarbowe za ostro* i w pewnej mierze *za bezwzględnie postępują*. Fakt taki — że restauratorowi (gościnnemu), który miał obrót faktyczny w roku 1926 w wysokości 7 000 zł — podwyższyła komisja szacunkowa na 14 000 zł, na który to wymiar wniósł on do komisji odwoławczej sprzeciw, a który to sprzeciw nie został do dziś załatwiony, Urząd Skarbowy mimo to bierze ten wymiar za podstawę obrotu i nie udziela należnego zezwolenia na prowadzenie wyszynku za świadectwem przemysłowem III kategorji handlowej — jest na porządku dziennym.

Chyba *niezałatwienie odwołania nieraz w okresie 2-letnim, nie jest winą danego płatnika* i nie może powodować tak dotkliwe skutki dla płatnika.

Dziesiątków innych tego rodzaju faktów nie przytaczamy, albowiem są one aż nadto znane z wnoszonych przez restauratorów wprost do Pana Ministra zażaleń na wydane decyzje Izb Skarbowych.

Prosimy uprzejmie Pana Ministra, by raczył wyżej przytoczone wywody wziąć pod łaskawą rozwagę, a uznając takowe za słuszne, raczył wydać bezzwłocznie odpowiednie zarządzenie w tym kierunku, ażeby zapobiec dalszym tego rodzaju krzywdom.

Z wysokiem poważaniem

Prezes — Gen. Sekretarz

(—) Roman Antoniewicz — *(—) Tadeusz Blachaczek*

Poznań, 19 marca 1928 r.

Misjonarze chrześcijańscy, którzy osiedli w Wltawie (nazwanej przez Niemców Fuldą), kazali w 8 wieku płacić podatek słowiańskim wsiom okolicznym we wiadrach piwa. Z gorszych gruntów dostawali po pięć wiader rocznie, jak z Beźnik (dziś Bessingen); z lepszych gruntów po siedem wiader rocznie (septem caradas cerevisiae).

Piast na postrzyżynach Ziemowita dawał pielgrzymom św. Metodego, oraz gościom zaproszonym, miodek własnej roboty i warzone piwo (cerevisia feermentala), Bielow I., 306.

Herbord, żywotopisarz św. Ottona, apostoła Pomorza, opisuje, że towarzyszący mu misjonarze i rycerze rozkoszowali się pomorskiem piwem i chwalili je jako lepsze, niż sprowadzane wina z południa.

Germanie, Teutoni, Sasi, opanowawszy słowiańską Europę Środkową gwałtem i przemocą, zmieniali nazwiska rzek, miast i krajów na niemieckie, a kulturę otrzymaną od Słowian, Galów i Rzymian nazwali swoją. Chytrzy, przewrotni i przebiegli rozgłaszali i dziś rozpowiadają, że odwieczne ziemie słowiańskie i polskie są własnością niemiecką, że wynalazki i pomysły Słowian potulnych i cichych Niemcom przynależą, ponieważ oni je rozgłaszają i ulepszają.

Dzisiejszą rzekę Main, jeszcze w r. 1157 nazywają pisarze Mohanową, dopływy jego Ratenz — Radnicą; Bagnitz — Bagnicą. — Jarybrod nazwano Erferfurtem, a później Erfurtem. — Durzyńców zmienili na Turyngów, Bojarów na Bawarów, Bajerów itd.

Podobnie wynalazek piwa przywłaszczają sobie wbrew wszystkim historykom, a najsilniejsze gatunki nazywają Bokiem, kozłem.

Nazwa silnego trunku kozłem zwanego pochodzi od Rzymian. Silne wino prędko rozwesela człowieka, pobudza go do śmiechu, żartów niewinnych, podskoków i koziołków, nadmiar powoduje nierozumną paplaninę, podobną do blekotu kozła.

Z tych powodów na kielichach i puharach drogocennych rysowali Rzymianie głowę kozła z rogami, jako znak ostrzegawczy, aby nie przebierano miary. Extra poculi caprum — piszą satyrycy.

W średnich wiekach Niemcy silne piwo nazwali bokiem, bockbier, a na stołach biesiadnych stawiano rogatego i bełkotliwego kozła jako upomnienie, aby nie nadużywano trunków, które sprowadzają kozłowanie i podskoki; — baraszkowanie, blekot i beczenie; — ból głowy, żołądka i kieszeni.

Polacy wierni pozostali miodom i swoim winom owocowym, jak jabłecznik, agrestniak, porzeczniak itd. Niemcy natomiast rozmiłowani są w rozmaitych gatunkach piwa, którego używają tak obficie, że o nich możnaby powiedzieć, że są merobibami ponad wszystkie narody.

Ks. J. A. Łukaszkiewicz.

Z pierwszym uśmiechem wiosny.

SWÓJ DO SWEGO PO SWOJE — BYLE SMACZNE I ZDROWE....

Przy zbliżającej się wiośnie, z jej cudnemi promieniami słonecznemi wdziera się jakby nowe i jaśniejsze życie do zakładów naszych...

To też często nalane piwo z jego bujnym szumem stojące przed nami tworzy cudne refleksy temi promieniami słonecznemi spowodowane.

Dodajmy do tego czystość obrusa białego lub czysto wymytego stołu drewnianego albo jeszcze gdzieindziej — stołu marmurowego, a tam znowu w ogrodzie stołu pomalowanego. Już to samo tworzy ten nadzwyczajny nastrój, jakoby święta.

Życie to nowe, spowodowane otworzeniem naoścież bram życia pod nieboskłonem, w miłem kółku rodziny albo kolegów-przyjaciół po ciężkiej i znojnej pracy daje możliwość sympatycznego i zdrowie przynoszącego odpoczynku.

Wiemy z naszych lat młodości, jakim to wspaniałym nektarem podczas upału było dobre piwo z okolic naszych i z dalekich importowane ośrodków.

Dziś wiemy, że browary polskie zadają sobie trud, by podaż piwa z browarów była, jeżeli nie lepsza, to przynajmniej tak dobra, jak za onych czasów, kiedy ojcowie nasi przy dobrem piwku spędzali niejedną miłą gwarzącą chwilę.

Wiemy dziś już, że browar kobylepolski, krotoszyński dają produkty powszechnie znane. Również o browarach Huggera wiemy ogólnie, jaki poklask i uznanie w tutejszem społeczeństwie sobie zdobyły. Wszyscy też zadowoleni są z nadzwyczaj dobrego waru, jaki wyrzucają codziennie browary „Huggera".

Wiemy też, jakiem uznaniem i szacunkiem i poważaniem, cieszą się ich dyrektorowie pp. Dr. Głowacki i Przybylski, wiemy, że jako polska placówka browary „Huggera" dają szerokiej skali inicjatywę a to w związku z mającą się odbyć Powszechną Wystawą Krajową.

I słusznie restaurator polski dumnym być może, że współpracuje z takiemi instytucjami. Można być przekonanym, że przyszłość browarów w Polsce przy takiem natężeniu pracy nabierze konturów potężnych i nie da się ubiec przemysłowi tej branży z zagranicy.

Jeszcze jedno tu wartoby poruszyć. Pewni piwosze, którzy wysokoprocentowego używać nie mogą, często gęsto posługują się podobnemi nektarami z zagranicy, pomijając produkcję krajową. A przecież mamy napoje, wprost o światowej sławie, których dziadowie i pradziadowie oraz ojcowie nasi używali. Tej tradycji nam się trzymać należy, by podnieść produkcję krajową a przez to wzmacniać nasz bilans krajowy narodowy. Tym oto produktem jest przecudny nektar z browarów grodziskich, który sławę swoją nietylko utrzymał, ale podniósł.

Sprężysta energja i inicjatywa dyrektora p. Kazubowskiego zakreśliła pierwsze linje, po których browar ten kroczy, by przez stan wojny zaprzepaszczony produkt ten doprowadzić znowu do wyżyn przedwojennych.

Mamy nadzieję, że inicjatywa ta, rzucona przez dyrektorów browarów grodziskich wyda rezultat pomyślny i na dobro naszego ogólnego położenia gospodarczego obliczony.

By doprowadzić ogólne położenie browarów w Polsce do prawdziwych wyżyn, należy zawodowcom tym okazać dobrą wolę, chęć i zrozumienie.

Robotnik polski, rzemieślnik polski i urzędnik polski prywatny będą nam za to wdzięczni i tą też drogą zjednamy sobie ogólny poklask opinji.

Poznań, w marcu 1928 r.

ER-RA.

Ku Nauce i Rozrywce

Stały bezpłatny dodatek ilustrowany „Domu Gościnnego“.

Rewolucja gastronomiczna we Francji.

Kuchnia francuska ulegnie gruntownej rewizji. — Powody tego kroku. — Tylko bardzo zamożni ludzie mogą żyć według dawnych recept słynnych gastronomów. — Za propagandę kuchni francuskiej kucharz Escofier odznaczony „Legją Honorową“. — Honor nadwornego kucharza Ludwika IV.

Nie ulega wątpliwości, że jeżeli idzie o wykwintne smakoszostwo, a zwłaszcza o komponowanie menu, kuchnia francuska stoi najwyżej ze wszystkich. Żaden inny kucharz nie potrafi dosięgnąć takiej kompozycji i sharmonizowania smaku przez odpowiednie następstwo potraw i zestawienie ich z takiemi właśnie, a nie innemi winami.

Przy całej wspaniałości specjalnych potraw, inne kuchnie nie mogą konkurować z francuską, poprostu z braku wina.

Kuchnia francuska nie powstała za jednym zamachem, ale jest wynikiem długowiecznego rozwoju. I tutaj, jak w innych krajach, istniał zwyczaj pochłaniania nieprawdopodobnie obfitych potraw mięsnych, usprawiedliwiony może dla ludzi średniowiecznych, spędzających sporą część dnia na koniu w polach i lasach. Porządek w ten chaos kulinarny wprowadzono dopiero na dworze Ludwika XIV. Miejsce dawnych uczt, połączonych z zażeraniem się całemi udami dziczyzny i niezliczonem ptactwem, przeplatanem wysuszaniem całych stągwi wina, zastąpiły wykwintne uczty w kilka osób. Z owych to czasów zachowała się na oznaczenie rafinowanej kuchni, umiejętnie ułożonego menu i eleganckiej uczty w towarzystwie dam, popularna nazwa „Cordon Bleu“, od wstęgi błękitnej orderu św. Ludwika, noszonej przez szlachtę na dworze Ludwika XIV. Kuchnia ta opiera się na wiekowej tradycji i ma przepisy wypróbowane przez cały szereg kucharzy w ciągu stuleci. Od czasu do czasu mistrze sztuki kucharskiej wprowadzają do niej nowe przepisy, ale naogół niebardzo jest ta kuchnia, par excellence arystokratyczna i konserwatywna, skłonną do inowacyj.

Jej odmianą albo tańszem wydaniem, jest t. zw. kuchnia mieszczańska „cuisine bourgeoise“, może jeszcze więcej dumna ze swej dawnej tradycji i może jeszcze więcej oporna na wszelkie zakusy rewolucyjne. Zasadniczą jej zaletą jest niesłychana solidność. Jest wykluczonem użycie w tej kuchni jakichś podejrzanych tłuszczów i nowoczesnych „ersatzów“. Kura, upieczona według wszelkich zasad „kuchni mieszczańskiej“, może być podana na najwykwintniejszym stole.

Ale... jest pewne „ale“.

Jej przepisy powstawały w czasach, kiedy tuzin jaj kosztował taniej, niż obecnie jedno i w dodatku tamte były napewno bardziej świeże, niż te, które się sprzedaje dziś jako „prosto z pod kury“. Kuchnia mieszczańska, opierająca swe przepisy na maśle, nie przypuszczała zawrotnych cen, jakie osiągnie obecnie ten najniezbędniejszy produkt, zastępowany wszelkiego rodzaju margarynami i wegetalinami.

Na to, aby sobie obecnie pozwolić na stałe obiady, według wszelkich przepisów i zasad „cuisine bourgeoise“, trzeba być człowiekiem bardzo zamożnym.

I tu leży właśnie punkt wyjścia dla wszelkiego rodzaju ewolucjonistów i rewolucjonistów gastronomicznych, którzyby chcieli jeść „dobrze i tanio“.

Nawiasem można zauważyć, że każda prowincja francuska, a jest ich tyle, i tak odrębnych od siebie produktami, posiada własną lokalną kuchnię i swoje własne specjalności, z których niektóre słyną na całą Francję, a nawet poza jej granicami, w rodzaju owej marsylskiej „bujabes“, tuluzańskiego „kassuletu“ czy tylu innych. Toć do niektórych oberży, w zapadłych kątach, zjeżdżają smakosze z najodleglejszych stron Francji. Obecnie panuje wszędzie wielka moda na owe kuchnie prowincjonalne, a w Paryżu wiele restauracyj wyspecjalizowało się w podawaniu potraw lokalnych, zwanych „plats regionaux“.

I doprawdy nigdy może nie mówiło się i nie pisało we Francji tyle, co obecnie o... dobrem jedzeniu i piciu, o umiejętnem jedzeniu i piciu, o kuchni i przepisach kucharskich, nigdy słowo „gastronomja“ nie powtarzało się tak często.

Nigdy wielkie i małe dzienniki nie miewały tak częstych, stałych rubryk, zatytułowanych szumnie „przeglądami gastronomicznemi“, nigdy nie widziało się w Paryżu tyle wyrastających, jak grzyby po deszczu, specjalnego typu restauracyj, zwanych oberżami“.

Mnożą się — nie mówiąc o specjalnych pismach perjodycznych, poświęconych sztuce kulinarnej — książki, pisane bądź przez zawodowych kucharzy, bądź amatorów. Do tych ostatnich należy wydana przed kilku laty książka p. Babińskiego, brata słynnego psychjatry, naszego rodaka.

Nigdy nie istniało w Paryżu tyle restauracyj obcych: włoskich, rosyjskich, żydowskich i innych, co obecnie. Nigdy nie otwierano tylu sklepów spożywczych z obcemi produktami. Prym wiodą i tu Włosi i Rosjanie.

Słynny „Club du Faubourg“, urządzający trzy razy na tydzień zebrania dyskusyjne, zasługujące raczej na nazwę mityngów, poświęcił niedawno jeden wieczór gastronomji.

W prasie toczy się żywa polemika na szereg tematów kulinarnych. Właściwie jest to spór zwolenników tradycji i konserwatyzmu w rzeczach kulinarnych ze zwolennikami ewolucji, jeżeli nie rewolucji gastronomicznej.

Znane nazwiska zabierają głos w tej polemice, jak humorysta Curnoński i dziennikarz Paweł Re-

boux, autor książki „O nowych przepisach kucharskich". Inny literat, głośny bonapartysta, Paweł Cassagnac, pisze świetną książkę o winach Francji.

Wspomniany Reboux prowadzi ostrą kampanję przeciw szampańskiemu winu, któremu odmawia prawa miejsca na dystyngowanych stołach i spycha je do rzędu wzmacniających napojów podczas podróży, dla sportowców itd.

Wreszcie, dla ukoronowania całego „ruchu gastronomicznego", słynny kucharz, p. Escoffier, jedna z głównych wyroczni kulinarnych, będący w ciągłych podróżach na zaproszenia bogaczy z całego świata, pragnących raz przynajmniej zjeść wykwintnie, według świetnych tradycyj starej kuchni francuskiej, otrzymuje godność oficera Legji Honorowej.

Takie są najjaskrawsze przejawy „ruchu gastronomicznego", który od pewnego czasu ogarnął, jeżeli nie całą Francję, to w każdym razie Paryż.

Wkońcu niech nam będzie wolno przytoczyć pewien fakt, świadczący, z jakiem oddaniem, co więcej, z jak szczerem poświęceniem słynni kucharze francuscy pracowali w swym zawodzie.

Przed naszemi oczyma przesuwa się historja Vatela, nadwornego kucharza Ludwika IV.

Otóż Vatel posiadał swój sposób pojmowania honoru. Zabił się, ponieważ nie mógł znieść tego szwanku na honorze, jaki rzekomo poniósł przez to, że w czasie uczty królewskiej na jednym stole nie było ryby. Król wydał ucztę w Chantilly. Wszystko było wspaniale przygotowane. Nadeszła pora kolacji. Podano do stołu i wtedy okazało się, że dla jednego stołu zabrakło ryby, ponieważ tego samego dnia wydano kilka przyjęć nieprzewidzianych. Vatel odczuł to jako cios dla swego honoru. „Straciłem swój honor, straciłem swój honor!" — biadał nieprzytomny z rozpaczy — „tego nie przeżyję!"

Marszałek dworu stara się go uspokoić. Nic nie pomaga. Marszałek zawiadamia o wszystkiem króla i król osobiście udaje się do kucharza i pociesza go: „Vatel, cudownie się spisałeś, kolacja była wspaniała, jestem tobą zachwycony!" Vatel odpowiada: „Dobroć waszej królewskiej mości zadaje mi cios śmiertelny — wiem dobrze, że na jednym stole brakowało ryby".

Nadchodzi noc. Fajerwerk, który kosztował 16 tysięcy franków nie udaje się. Vatel widzi w tem fatum, które przebłagać trzeba, widzi w tem następstwa nieodpokutowanej zbrodni przeciw honorowi. O czwartej nad ranem błąka się po parku. Wokoło wszystko śpi. Spotyka jakiegoś dostawcę, który przynosi dwa kosze ryb. „Czy to wszystko?" — „Tak panie" — odpowiada dostawca, który nie wiedział, że Vatel w międzyczasie rozesłał kurjerów do wszystkich bliskich miejscowości nadmorskich po ryby. Gdy przez dłuższy czas nie zjawia się żaden inny dostawca z rybami, Vatel jest przekonany, że więcej ryb nie otrzyma. Udaje się do swego pokoju, opiera rękojeść szpady o drzwi i rzuca się piersią na ostrze. Trzy razy musi to powtarzać. Dopiero trzecia rana jest śmiertelna i Vatel pada martwy na ziemię. W międzyczasie ze wszystkich stron nadchodzą transporty ryb. Król każe szukać Vatela, aby okazać mu swoją łaskę i dać mu odznaczenie. Znajduje go martwego w kałużv własnej krwi.

Tak to Vatel dbał o honor swej sławy, o honor swego imienia.

K. H.

Co nam wiedzieć należy o t. zw. zatruciu mięsem, rybą itd?...

GŁÓWNE NIEBEZPIECZEŃSTWO STANOWI TU PROCES GNILNY SUBSTANCYJ BIAŁKOWYCH... — ZACHODZI ON W MIĘSIE, RYBIE, FASOLACH, KONSERWACH... — POWODEM ZATRUCIA MOGĄ BYĆ RÓWNIEŻ CHOROBY INFEKCYJNE ZWIERZĄT ZABITYCH, JAK GRUŹLICA, TRYCHINY itd... — CO TO JEST BOTULIZM?... — ŚRODKI WALKI PRZECIW TEGO RODZAJU ZATRUCIOM...

Pomimo wszelkich higjenicznych środków ostrożności i choćby najsurowszej kontroli nad sprzedażą artykułów żywności, nie można nieraz w czasie upałów uniknąć tak groźnych dla zdrowia zatruć mięsem lub rybami. W okresie wojny wypadki takie mnożyły się ogromnie z powodu spożywania konserw, które w dniach upalnych mogą się stać zabójczą wprost trucizną. Obecnie oczywiście wypadki takie są rzadsze, ale jednak się zdarzają.

Obok niedostatecznej czystości wysoka temperatura powietrza w lecie jest najważniejszym czynnikiem rozkładu substancyj białkowych w mięsie i w rybach. Dawniej sądzono, że rozkładowy wpływ upału w lecie jest bezpośrednią przyczyną zatrucia. Najnowsze jednak badania wykazały, że wysoka temperatura odgrywa tylko rolę pośrednią, przygotowawczą.

Rozkład wywołany przez upał i przyśpieszony przez brak dostatecznej czystości stwarza dopiero moment niebezpieczeństwa, predyspozycję do zatrucia. Do tego muszą się przyłączyć jeszcze inne chemiczne procesy, oraz infekcja bakterjologiczna.

Rozpoznanie tego faktu naprowadziło na nowe drogi walki z zatruciami mięsnemi i rybnemi.

Zatrucia wywołane są spożyciem mięsa albo ryb, kompletnie zdrowych i dopiero jadem nasyconych. W takich wypadkach rozkład zniweczył pewne ochronne substancje, które przedtem przeszkadzały rozpadowi ciał białkowych. Najbardziej charakterystyczny i ogólnie znany symptomat rozkładu, tak zwana „dzika woń" wskazuje właśnie, że w mięsie zachodzą jakieś chemiczne przemiany.

W ten sposób tworzy się podstawa dla dalszych procesów rozkładowych. Wyswobodzone molekuły białkowe oddziaływują potem na ten kompleks białek, z którego wyodrębniają się materje trujące. Chodzi tutaj o ten proces gnilny w białku, któremu podlega wszelka substancja zwierzęca po krótkim czasie. Trucizny białkowe, znalezione w zepsutem mięsie siekanem i w nieświeżej kiełbasie, zostały dokładnie zbadane i stwierdzone, że są one idenfycznemi z trupim jadem, jaki znajdujemy w zwłokach ludzkich.

Tego rodzaju zatrucie objawia się strzykaniem w końcach palców, swędzeniem skóry, wysypką i wymiotami. Te zjawiska, polegające na rozkładzie krwi, prowadzą do przemian w plaźmie krwi. Bliższe poznanie tych procesów zostało wykorzystane dla metod leczenia surowicami.

Chemiczny rozkład substancji białkowej, połączony z wytworzeniem białkowych jadów, nie ogranicza się tylko do pokarmów zwierzęcych. W czasie

Zmierzch tabaki.

Używalność tabaki już dawno się przeżyła... Padła ona z rąk królowej Mody... — Gdzie Napoleon i wielki Fryc nosili tabakę?... — Nawet papież Urban VIII był wobec manji tabacznej bezsilny... — Dziś fabryki tabaki bankrutują jedna po drugiej...

Jeszcze niejeden z naszych ojców zażywał tabakę i chodził silnie „zatabaczony"...

Nasi dziadkowie używali jej z reguły...

A oto dziś pozostali jej wiernymi tylko „starzy ramole", mamuty wymierające, słowem, niedobitki z armji amatorów tego proszku drażniącego, wywołującego kichanie i zapaskudzającego ubranie oraz chustki...

A któż jeszcze z czasów naszej młodości nie obserwował ludzi, oddających się nałogowi tabaki?

Prawie co drugi człowiek jeszcze przed 30 laty w Polsce i wszędzie indziej w Europie nosił tabakierkę, miał obie dziurki nosa zapchane dosyć nieapetyczną substancją i miał dużą kolorową chustkę, której musiał co chwila używać. Zwyczaj nakazywał przed zażyciem tabaczki trzy razy stuknąć w nakrywkę tabakierki, co zapewne było jakiemś magicznem zaklęciem, wezwaniem duchów tytoniowo-tabacznych, ażeby wyznawcy przyniosły szczęście i dużo przyjemności.

W Europie zażywanie tabaki było wogóle wcześniejsze, aniżeli palenie tytoniu, jakkolwiek w ojczyźnie tytoniu, Ameryce, tabaki nie znano pierwotnie. W połowie XVI stulecia założono w Sewilli pierwszą fabrykę tabaki, która wyrabiała słynny „spaniol". Stamtąd tabaka przedostała się do Francji i Włoch, a papież Urban VIII wydał bullę, w której duchownym pod klątwą zabraniał używania tabaki. Zakaz jednakowoż nie bardzo skutkował, ponieważ państwa szybko uznały wartość fabrykacji tabaki dla celów monopolowych.

Palenie tytoniu, uprawiane głównie przez marynarzy, uchodziło wówczas za rzecz nieprzyzwoitą, podczas gdy zażywanie tabaki tak się zakorzeniło na wszystkich dworach europejskich, że nawet ludzie, nieużywający tabaki, nosili tabakierki, ażeby ich zawartością częstować bliźnich, albo przynajmniej, by się tym przedmiotem bawić.

Darowanie komuś tabakierki należało do najczęstszych prezentów. Przypominamy sobie wszyscy ową tabakierkę Robaka z „Pana Tadeusza" i tabakierkę Napoleona. Otóż — jak twierdzą wtajemniczeni — Napoleon nie używał tabaki z tabakierki, tylko wprost z kieszeni w kamizelce, dlatego, ponieważ nie chciał tracić czasu na otwieranie tabakierki. To samo opowiadaja o Fryderyku II.

Dziwnym nam się może wydawać fakt, że i dostojne damy zażywały tabakę, co jednakowoż nie musiało działać estetycznie, jeżeli jeden z przeciwników tego narkotyku tak pisał: „Kto zażywa tabakę, wygląda jak świnia, kto pali, tego czuć świnią (sic), a kto żuje tytoń, jest świnią".

W jaki sposób pierwsi tabaczarze znaleźli w tabace przyjemność? Można to tłumaczyć tylko w ten sposób, iż pierwotnie liści sproszkowanych tytoniu używano jako środka przeciw katarowi. Że le-

---

wojny zaobserwowano cały szereg wypadków zatrucia naprzykład staremi konserwami fasoli, przyczem symptomaty były zupełnie podobne, jak przy zatruciu zepsutem mięsem lub nieświeżą rybą.

W pewnych wypadkach zatrucie w organiźmie ludzkim spowodowane jest zwierzęcemi chorobami infekcyjnemi, naprzykład bakterjami gruźlicy zwierzęcej, trychinami itp. Należałoby sądzić, że tego rodzaju wypadkom można zupełnie zapobiec przez ścisłą kontrolę nad mięsem. Praktyka jednak wykazuje, że pewne wypadki wymykają się z pod kontroli nawet najsurowszej.

Najniebezpieczniejszym rodzajem zatrucia mięsnego i rybiego, zagrażającego w okresie upałów, jest bezpośrednia bakteryjna infekcja w nauce określona zwykle jako botulizm. Nazwa ta pochodzi od słowa łacińskiego botulus, co oznacza: kiełbasa. Wskazuje to, że ta choroba najczęściej wywoływana jest przez spożycie zepsutej kiełbasy. Chodzi tutaj o procesy rozkładowe, wywoływane przez bardzo malutkiego bakcyla, który jest nadzwyczaj silny i oporny i nie ginie przy gotowaniu tak, jak większość innych bakteryj.

Zatrucie botulistyczne objawia się silnemi zaburzeniami wzrokowemi, które w pewnych wypadkach mogą spowodować nawet utratę wzroku, ostrym rozstrojem nerwowym, niejednokrotnie prowadzącym do paraliżu i rozkładu krwi. 40 procent takich wypadków chorobowych jest śmiertelnych. Należy zwrócić uwagę, że zatrucie tego rodzaju, specjalnie grozi przy spożywaniu konserw i mięsa siekanego, specjalnie zaś kiełbas.

Niedawno uczony z Frankfurtu nad Menem, prof. dr. Hetsch, wynalazł surowicę przeciwko wypadkom botulizmu i zastosował ją szereg razy z jaknajlepszym rezultatem. Ten jego preparat zwiększa odporność krwi i przeszkadza temu tak groźnemu zatruciu nerwów.

Botulizm właśnie przez to odróżnia się od innych rodzajów zatrucia, że specjalnie zdradziecko atakuje organizm w najczulszem jego miejscu, mianowicie w centralnym ośrodku nerwowym. Jad tego właściwie nieznanego dotychczas bakcyla paraliżuje najprzód ten ośrodek nerwowy, ubezwładnia mięśnie i wstrzymuje w ten sposób normalne odporne krążenie soków.

Najlepszą ochroną przeciw temu niebezpieczeństwu jest oczywiście spożywanie mięsa tylko gotowanego, albo też silnie uwędzonego i ryby świeżo zabitej. Tego rodzaju metoda chroni w zupełności przed innemi rodzajami zatrucia, co się tyczy jednak botulizmu, to dopóki działalność tego bakcyla nie zostanie należycie zbadaną, wszystkie zwykłe środki ostrożności mogą mieć tylko względne znaczenie.

Wszystkie te wiadomości powyższe powinny być znane koniecznie i przedewszystkiem przez właściciela restauracji i każdej wogóle jadłodajni.

Dzięki nim w niejednym wypadku uniknąłby on narażenia swego gościa na niebezpieczeństwo ciężkiej choroby a nawet utraty życia...

To też w interesie ogółu leży, żeby restauratorowie o tych rzeczach stale pamiętali i mieli je zawsze na uwadze...

Quis.

karstwa mogą stać się używkami, widzimy to na przykładzie alkoholu, (który był pierwotnie tylko lekarstwem), kokainy i opjum.

Zwyczaj zażywania tabaki widocznie całkiem zanika. W miastach ludzi, używających tabaki, prawie zupełnie już się nie widzi. Zatabaczonych spotykamy tylko gdzieś na malutkich miasteczkach i wsiach. Jeżeli nie nastąpi jakaś reakcja, ten tabaczny zwyczaj zniknie w niedługim czasie. Czego nie zrobiły zakazy, groźby, drwiny i szyderstwo, tego dokonała moda.

Jak nam donoszą, jedna z najsławniejszych i największa fabryka tabaki w Augsburgu ma być zamknięta, ponieważ fabrykowanie tego narkotyku nie opłaca się. Tak więc oto stoimy przed jednem z najciekawszych zjawisk kulturalno-historycznych.

Dla badacza tytoniu oznacza ono to samo, jak gdyby, dajmy na to, badacz win, stwierdził, że ludzie nie mają zainteresowania do szampana.

Co się tyczy naszego Państw. Monopolu Tytoniowego, to fabrykację tabaki ograniczył on do tak minimalnych ilości, iż ta nawet w rachubę nie wchodzi, jako pozycja dochodowa...

Tak oto przeżyła się tabaka...

Wszystko wogóle w świecie przemija...

Przeminęła też i ona, owa rozkoszo-dawczyni dla wiecznie skutkiem niej rozdrażnionego i zaczerwienionego nosa. *Lux.*

Najwięcej papierosów palą Angielki.

Londyński dziennik „Daily News and Westminster Gazette" urządził ankietę na temat, w którym kraju kobiety palą najwięcej.

Okazuje się, że największemi na całym świecie zwolenniczkami tytoniu są kobiety angielskie. W dodatku ilość palących kobiet stale w Anglji wzrasta. W Ameryce np. kobieta nigdy nie weźmie do ust papierosa w lokalu publicznym czy na ulicy, mimo, że u siebie w domu pali dużo. Dlatego to mieszkaniec N. Jorku nigdy nie zobaczy tak pospolitego w Londynie obrazka, kiedy to młoda dziewczyna wyjmuje papierosa z kieszeni na ulicy, w taksówce czy autobusie i zapala go.

W tym kierunku wypowiedzieli się niemal wszyscy uczestnicy ankiety. Znana np. automobilistka p. Bruce oświadczyła, że zna prawie całą Europę, ale nie spotkała nigdzie kobiet palących tyle, co Angielki.

Niema nawet porównania — mówi p. Bruce — między Angielką a Francuską, bo Francuska pali przeciętnie najwyżej połowę tego, co wypala kobieta w Anglji. Francuska poprzestaje na wypaleniu jednego lub dwu papierosów po jedzeniu. We Włoszech — kończy swe spostrzeżenia p. Bruce — nie widziałam ani jednej dziewczyny, palącej papierosy.

Hiszpanka Villafante zaznacza, że kobiety w tym kraju wogóle nie palą, z wyjątkiem modnych środowisk, jak Madryt, które uległy wpływom angielskim. Lecz nawet w tych środowiskach kobieta pali bardzo mało. Może gdzieś w górach stare chłopki palą krótkie fajki, ale żeby kobiety tak paliły w Hiszpanji, jak ma to miejsce w Anglji, mówić nawet nie można, gdyż Hiszpanka uważa palenie tytoniu za niegodne damy.

Biorąca również udział w tej ankiecie niejaka Dorota Kennara, która niedawno podróżowała po Rosji i Persji, zaznacza w swej odpowiedzi na wstępie, że jej zdaniem Angielki palą najwięcej ze wszystkich kobiet na świecie. Co zaś dotyczy mieszkanek Rosji i Persji, palą one nadzwyczaj mało. Kobiety perskie wolą zresztą słodycze niż papierosy. Francuska pali bardzo delikatnie i robi to raczej dla pozoru. Natomiast Angielki palą przeważnie dlatego, że są najruchliwszemi i najbardziej energicznemi kobietami w świecie.

Katalityczne własności wód mineralnych.

Wiele już robiono długoletnich doświadczeń, by się przekonać o tem, dlaczego wody mineralne czerpane wprost ze źródeł inaczej oddziaływują, jak te same wody z flaszek. Rozstrzygającej odpowiedzi na ważne te pytania nie udało się dotychczas uzyskać, pomimo, iż dla wielu wód mineralnych i źródeł badania ich radjoaktywności i właściwości koloidalnych wyjaśniły wiele zagadnień.

Również i katalitycznemu działaniu wód mineralnych poświęcono przy tych badaniach wiele uwagi. I tak np. Baudisch i Welo doszli do przekonania, iż właściwości katalityczne, które po pewnym czasie znikają, przyczyniają się w części do odmiennego oddziaływania świeżych wód mineralnych. L. Fresenius badał w ten sposób na działania katalityczne wody wiesbadeńskie. Wykazało się przytem, że wody te przy ujściu swem posiadają silną zdolność rozkładu wody utlenionej i wykazują pozytywną reakcję benzydynowa. Właściwości te przypisywano obecności połączeń żelaza i manganu. Reakcja benzydynowa ustaje, jeśli jony żelazowe zamienią się na jony żelazawe. Ma to miejsce po półgodzinnem działaniu u źródła tych wód. Rozkład wody utlenionej jest oprócz żelaza zależny od manganu i naprzód przy działaniu tych wód wzrasta, ponieważ rozpuszczony w nich kwas węglowy uchodzi i wody stają się zwolna alkaliczne. Wraz z opadaniem soli żelaza i manganu zmniejsza się kataliczne działanie.

Podobne badania przeprowadzono na wielu wodach mineralnych i stwierdzono słuszność tych zapatrywań.

Najstarsze wino świata.

Jaki może być smak wina, którego starość przeszła wiek Metuzalema i które śmiało może być nazwane najstarszem winem świata? Płyn ten, obciążony wiekami — ma bowiem 1600 lat — znaleziono w rzymskiej amforze, niedawno odkopanej. Zawiera on dość gęsty pokład miodu, który ówczesnym zwyczajem mieszano z winem. Amfora została oddana do muzeum starożytności w Spirze nad Renem

22.500 lat więzienia.

Amerykańska prohibicja dostarcza skarbowi Stanów Zjednoczonych wcale pokaźnych dochodów.

Od czasu jej istnienia, t. j. od stycznia 1920 r., trybunały Stanów skazały przemytników alkoholu na łączną sumę 1 miljarda 470 miljonów franków.

Do sumy tej dołączyć należy kary, wynoszące ogółem 22.500 lat więzienia!

Wokół walki z pijaństwem...

PRZESADA DOKTRYNY ZAWSZE JEST SZKODLIWĄ... CZY RZĄD SPEŁNIA SWÓJ OBOWIĄZEK MORALNY, GDY JEGO MONOPOL SPIRYTUSOWY CHCE SAM JAKNAJWIĘCEJ MILJONÓW ZAROBIĆ?...

W jednym z numerów „Polski Zachodniej" p. Marjan Sławiński zamieszcza na powyższy temat szereg uwag, którym trudno odmówić słuszności, a które wielce krytycznem okiem oceniają sposoby walki z pijaństwem tą drogą, którą lex moczydłowia wskazuje...

Prawda, że monopol wódczany daje państwu wielkie zyski, — pisze ów p. M. S. — ale obliczmy, ile z tych zysków trzeba wydawać na utrzymanie sądów, aresztów śledczych, więzień, szpitali, ochronek itd., w których mieszczą się nieszczęsne ofiary alkoholu, lub ich opuszczone dziedzicznie obciążone dzieci?

Ile pozostanie z tych zysków?

A gdzież największe dobro narodu — zdrowie jego jednostek i rodzin?

Czas wielki, żeby skarb państwa poszukał innych źródeł dochodu, bez kolosalnej szkody dla zdrowia i kieszeni miljonów obywateli.

Nie chcę przez to powiedzieć, żebyśmy mieli pójść śladami prohibicji amerykańskiej, gdyż *walka z pijaństwem musi być procesem powolnej przemiany społecznej, a nie aktem radykalnym,* ale czyż nie można by w ostateczności, zamiast czystego alkoholu, dawać np. win owocowych, miodu pitnego i innych preparatów smacznych, do pewnego stopnia pożywnych, a mniej szkodliwych dla zdrowia?..

Nigdy nie zapomnę zdarzenia z pewnych większych targów w Polsce, na które m. in. zjechała także misja handlowa dalekiego od nas, trzeźwego kraju

Przedstawiciel misji, oglądając eksponaty przemysłu polskiego, uderzony był nadmierną ilością fabrykatów wódczanych To też zapytał ze zdziwieniem: czy u Was w Polsce tylko alkoholu produkują najwięcej? Ileż wyrzutu, ileż ironji i nauki kryje się w tem prostem zapytaniu?...

Czy u nas władze miarodajne nie powinnyby zrewidować gruntownie dotychczasowy swój stosunek do restauratora?... Wtedy dopiero i akcja społeczna przyniesie konkretne, dodatnie wyniki; a z tej współpracy władz i społeczeństwa uda się zczasem osiągnąć stan, który nazywa się trzeźwością narodu.

Tóż *i inne narody piją, ale piją rozumnie, a nad piciem tem czuwają władze i społeczeństwa.*

Czy u nas nie może być podobnie?

Tak pisze p. M. Sławiński...

Na tak rozumne stawianie kwestji zgodzi się i restaurator polski...

Byle mu nie niszczono przymusowo jego uczciwego warsztatu pracy...

Opłata za usługę

przy podawaniu wyrobów tytoniowych.

KIEDY GOŚCIOWI WOLNO DOLICZYĆ 10% OD CENY TARYFOWEJ? — PRZY SPRZEDAŻY Z BUFETU OBOWIĄZUJE CENA ZASADNICZA. — SPRZECIW CENTRALI POZNAŃSKIEJ.

Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej Nr. 30 z dnia 15 marca 1928 r. poz. 284 zamieszcza następujące Rozporządzenie Ministra Skarbu z dnia 28 lutego 1928 r. w sprawie ustalenia rabatu handlowego dla domowych sprzedawców wyrobów tytoniowych.

Na podstawie art. 13 i 62 ustawy z dnia 1 czerwca 1922 r. o monopolu tytoniowym (Dz. U. R. P. Nr. 47 poz. 409) zarządzam co następuje:

§ 1. Rabat handlowy dla „domowych sprzedaży" ustala się na 5% od cen taryfowych.

W zakładach restauracyjnych, piwiarniach i innych zakładach gastronomicznych, posiadających zarazem koncesję na domową sprzedaż wyrobów tytoniowych, *opłata za usługę przy podawaniu wyrobów tytoniowych gościom do stołów nie może przekraczać 10% ceny taryfowej. Przy sprzedaży* wyrobów tytoniowych bezpośrednio *z bufetów* w wyżej oznaczonych zakładach *żadnych opłat za usługę pobierać nie wolno.*

§ 2. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 15 marca 1928 r. a jednocześnie traci moc obowiązującą rozporządzenie Ministra Skarbu z dnia 17 lutego 1927 r. (Dz U. R. P. Nr. 16, poz. 121).

Minister Skarbu: *G. Czechowicz.*

W tej sprawie umieścimy w następnym „Domie Gościnnym" wniesiony memorjał do p. Ministra Skarbu.

Prezes *(—) Roman Antoniewicz*

Gen. Sekretarz *(—) Tadeusz Blachaczek*

KOMUNIKATY ZWIĄZKU

Gotujmy się
na VIII Doroczny Zjazd Delegatów Związku Tow. Restauratorów Polski Zach. w dniu 20 czerwca r. b. w Gnieźnie.

Głos na nim mają tylko delegaci organizacyj, które opłaciły składki tak lokalne, jak i do Centrali... Wnioski Tow. na zjazd przesłać należy najpóźniej do dnia 18 kwietnia na ręce kol. Gniatczyńskiego, Poznań, Pocztowa 11.

Panom Prezesom Związkowym, Okręgowym oraz Organizacyj lokalnych donosimy, że **VIII Doroczny Walny Zjazd Delegatów Związku odbędzie się dnia 20 czerwca 1928 r. w Gnieźnie.**

Prosimy już na najbliższych posiedzeniach wybrać delegatów (na 50 członków płacących składki do okręgu i centrali 2-ch delegatów, a na dalsze 50 członków 1 delegat), a to w tym celu, by na Zjazd byli należycie przygotowani. (W komunikacie No. 81, wkradła się omyłka pisarska, co niniejszem prostujemy.)

Już dziś zwracamy uwagę na to, że składki winny być zapłacone najpóźniej do dnia 1 maja 1928 r. Na Zjeździe bowiem prezesów w Gnieźnie dnia 15 września 1925 r. zapadła uchwała, że **organizacje, które dłużej niż 3 miesiące nie uiściły swoich składek, należy uważać jako organizacje bierne. Lokalna organizacja** w tym wypadku będzie postawioną wobec faktu dokonanego i **na Zjazd prosić jej się nie będzie**, a to na podstawie uchwały Zjazdu w Ostrowie z 20 maja 1925 r., która opiewa, że **głos posiadają na Zjeździe tylko delegaci tych organizacyj,** wchodzących w skład Związku, **które zapłaciły swe składki tak do okregu, jak i do centrali.** Zaznacza się zatem, że powyższe uchwały będą przeprowadzone bez wyjątku wobec tych wszystkich towarzystw, które nie wykonają swych obowiązków powyżej podanych.

Wnioski, które na Walnym Zjeździe Delegatów mają być rozpatrzone, prosimy **przesłać w terminie najpóźniej do 18 kwietnia 1928 r. na ręce wiceprezesa Związku p. Antoniego Gniatczyńskiego, Poznań, ul. Pocztowa 11,** restauracja „Ustronie" — telefon 23-89.

Wnioski przesłane przez poszczególne towarzystwa lokalne muszą mieć podpis wnioskodawcy, który wniosek będzie uzasadniał, lub prezydjum odnośnej organizacji, która uzasadnienie wniosku przeznaczy wybranemu delegatowi na Zjazd Delegatów.

W naszem oficjalnem ogłoszeniu o dniu Zjazdu umieścimy w programie wnioski, nadesłane przez poszczególne Organizacje. Tym sposobem każdy z pp. prezesów w swych organizacjach lokalnych może wniosek przedyskutować i pp. delegaci przyjść mogą na Zjazd z gotowym programem.

Miejsce obrad podamy wraz z programem w najbliższych numerach „Domu Gościnnego".

Centralny Zarząd Związku

(—) Roman Antoniewicz, prezes.

Pokwitowanie składek.

Do kasy Centralnego Zarządu Związku wpłynęły następujące składki, wpłacone przez skarbnika okręgowego Poznań, p. Sikorę Franciszka, ul. Cieszkowskiego 7.

poz. 31. za tow. Restauratorów Pniewy składki za czas: III kwartał 19 członków, IV kwartał 20 członków (zł 78) dla kasy 58,50 zł.

poz. 36. za tow. Restauratorów Buk od 20 członków za czas od 1 stycznia 27 do 1 kwietnia 28 (zł 200) dla kasy 150 zł.

poz. 35. wpłacone przez p. Schmidta przekazem pocztowym (Żnin) za Związek Hurtowników wódek monopolowych za II kwartał 1928 zł 20.

poz. 32. wpłacone przez skarbnika okręgu ostrowskiego p. Buchwalda przez P. K. O. za Tow. Restauratorów w Pleszewie reszta za r. 1926 zł 116.

poz. 33. za Tow. Restauratorów Ostrów: od 51 członków za I kwartał 1927 76,50 zł; od 45 członków za II kwartał 1927 67,50 zł; od 47 członków za III kwartał 1927 70,50 zł; od 47 członków za IV kwartał 1927 70,50 zł razem 285 zł.

poz. 34. wpłacone przez p. Grzybkowskiego, Ostrów Wlkp., restauracja dworcowa przekazem pocztowym 50 zł.

(—) St. Orczykowski, Gen. Skarbnik Związku.

Ponadto do kasy Centralnego Zarządu Związku wpłynęły następujące składki wpłacone przez skarbnika okręgu poznańskiego p. Sikorę:

poz. 30. za Tow. Restauratorów Poznań, od 198 członków za czas od 1. 10. do 31. 12. 27 (zł 396) dla kasy 297 zł.

Od skarbnika okręgu pomorskiego p. Goślińskiego:

poz. 28. za Tow. Restauratorów Lubawa za czas od 1. 10. do 31. 12. 1927 od 35 członków (zł 70) dla kasy 52,50 zł.

poz. 29. za Tow. Restauratorów Grudziądz za IV kwartał 1927 r. (zł 160) dla kasy 120 zł; razem z okręgu pomorskiego 172,50 zł.

(—) St. Orczykowski, gen. skarbnik.

Gdyby zachodziła jaka nieścisłość w pokwitowaniu należy reklamację zgłosić do prezesa Związku R. Antoniewicza, Poznań, Wielkie Garbary 27, II, celem zbadania kwestji.

(—) R. Antoniewicz.

PIWA KROTOSZYŃSKIE
SPECJAŁ • MARCOWE

należą do najlepszych!

BROWAR KROTOSZYŃSKI

Tow. Akc. w Krotoszynie.

KAŻDY KUPIEC

branży kolonjalno-spożywczej powiększy swój zysk i zyska uznanie klienteli, sprzedając ogólnie lubiane

PRZYPRAWY DO ZUP i KOSTKI BULJONOWE

Ilsa

4898

Gdziekolwiek ta przyprawa do zup zostaje wprowadzona — dzięki swemu wyborowemu gatunkowi oraz praktyczności w zastosowaniu domowem — **zapewnia kupcowi rosnący zbyt,** gdyż artykuł ten jest obecnie najbardziej poszukiwany.





Żądać w wszystkich hurtowniach kolnojalnych.

Zał. 1876

WINA i SPIRITUALJE
KAROL RIBBECK

WŁ: ALEKSY LISSOWSKI

POZNAŃ
POCZTOWA 23

KAROL SMOLKA

RYBNIK, ul. Rudzka 5

Fabryka aparatów piwnych

355

i odlewnia wszelkich metalów, wszystkie części aparatów będą we własnych warsztatach wyrabiane.

Największy interes na Górnym Śląsku w tej branży.

ROCZNE WALNE ZEBRANIE RESTAURATORÓW DWORCOWYCH PRZY DYREKCJI KOLEI PAŃSTWOWYCH W POZNANIU.

Dnia 27. lutego 1928 r. odbyło się roczne zebranie Związku Restauratorów Dworcowych przy Dyrekcji Kolei Państwowych w Poznaniu, w sali p. Jarockiego, ul. Masztalarska 8, z udziałem delegatów D. K. P. w Poznaniu, starszego asesora p. Wittka, oraz prezesa Centralnego Związku Restauratorów p. Antoniewicza, z następującym porządkiem obrad:

1. Zagajenie, 2) Odczytanie protokółu Walnego Zebrania, 3. Referat prezesa Centralnego Związku Restauratorów p. Antoniewicza, 4. Sprawozdanie Zarządu, 5. Dyskusja, 6)Absolutorjum, 7. Wnioski, wolne głosy, 8. Zamknięcie.

Prezes p. J. Sibilski, zagajając owo roczne zebranie, powitał zebranych członków, prezesa Centralnego Związku Restauratorów p. Antoniewicza i przedstawił zebranym referenta Dyrekcji Kolei Państwowych w Poznaniu, st. asesora p. Wittka. Zkolei zawiadomił zebranych o śmierci dwóch członków naszego Związku i polecił uczcić Zmarłych przez powstanie, z pięciu sekundowem milczeniem.

Następnie prezes Centralnego Związku p. Antoniewicz wygłosił obszerny referat o krzywdzącej nas ustawie alkoholowej, zdał sprawozdanie z przebiegu konferencji w Ministerstwie Skarbu w Warszawie, zaznaczając, iż Rząd po wyborach przystąpi do znowelizowania ustawy, celem nadania z powrotem koncesji na wyszynk alkoholu na dworcach.

Następnie p. prezes Sibilski zdał sprawozdanie z konferencji w ministerstwach Kolei i Skarbu.

Co do swego rocznego sprawozdania, prez. Sibilski ubolewa, iż na zebranie roczne przybyła zbyt nikła ilość członków, co świadczy, iż członkowie mają małe zainteresowanie do postulatów Związku.

Następnie zdał p. prezes Sibilski obszerne sprawozdanie ze Zjazdów Związków Restauratorów w Grudziądzu, Poznaniu, Warszawie, równocześnie podając członkom do wiadomości, iż czynią się starania wszystkich Związków Restauratorów o prawo doliczania konsumentom 10% od sprzedaży tytoni. W zakończeniu p. prezes Sibilski daje wyjaśnienia co do ubezpieczenia urzędników prywatnych i płacenia składek od personelu na Fundusz Bezrobocia.

Po krótkiej dyskusji na te tematy referuje p. prezes Sibilski o Zjeździe Centralnego Związku Restauratorów i Hotelarzy Czechosłowackich „Hostimil“ w Pradze Czeskiej.

Przebieg Zjazdu tego był bardzo uroczysty, a delegaci Związków Restauratorów zagranicznych byli serdecznie i z wielką czcią przyjmowani. Między innemi Minister Handlu p. Dr. Perontka wydał bankiet na cześć gości, p. primator miasta Pragi Dr. Baha wystąpił z śniadaniem w apartamentach Ratusza, a Dyrekcja Targów Praskich przyjmowała gości obiadem w domu reprezentacyjnym. Na wszystkich przyjęciach brali udział zastępcy posła polskiego w Pradze Czeskiej, a także Ministrowie i wyżsi Dygnitarze Czechosłowaccy.

Po referacie prez. Sibilskiego, żegnano członka i współzałożyciela naszego Związku p. J. Prusiewicza z Gniezna z powodu zmiany przedsiębiorstwa.

Kolejno pod punktem 4) odczytał sekretarz Związku p. Telesfor Jankowiak sprawozdanie roczne Zarządu i skarbnika p. Grzybkowskiego, przedłożył bilans kasowy, który został przez Komisję Rewizyjną zatwierdzony.

W dyskusji przemawiał prezes Centralnego Związku Restauratorów p. Antoniewicz o postulatach naszego Związku, wyrażając szczere uznanie p. prezesowi Sibilskiemu za jego intensywną działalność, oraz całemu Zarządowi za rzetelną i owocną pracę dla Związku, i za pomoc dla poszczególnych członków, poczem wezwał wszystkich zebranych, by podziękować Zarządowi przez powstanie.

Pan prezes Sibilski oraz prezes Centralnego Związku p. Antoniewicz żegnali również p. Prusiewicza, jako dobrego kolegę, członka i współpracownika z Zarządem.

Członek p. Jankowski z Rogoźna w imieniu wszystkich członków również dziękował raz jeszcze Zarządowi za gorliwą opiekę członków i apeluje do zebranych, by regularnie płacili swe składki związkowe.

W dalszej dyskusji zaznaczono, iż Ministerstwo Skarbu uwzględniło starania restauratorów, mocą którego posiadacze „domowej sprzedaży“ wyrobów monopolu tytoniowego mają prawo od dnia 15. marca b. r. doliczać konsumentom 10% od sprzedanych papierosów. Jednocześnie został obniżony rabat przez hurtowników z 8% na 5%.

Na zakończenie p. prezes Sibilski zwrócił się z prośbą do st. asesora p. Wittka, by, o ile możności, okazywał życzliwość członkom i ich warsztatom pracy, przyczem dziękował Dyrekcji Kolei Państwowych w Poznaniu za istotnie przychylne traktowanie spraw członków (oklaski), poczem solwował zebranie.

Leszno, dnia 27. lutego 1928.

Telesfor Jankowiak, sekretarz.

WALNE ZEBRANIE TOW. RESTAURATORÓW POW. MOGILEŃSKIEGO DNIA 29 LUTEGO 1928.

W środę, dnia 29 lutego 1928 r. odbyło się walne zebranie Tow. Restauratorów powiatu mogileńskiego, w lokalach p. Penkowskiej.

(Protokół.)

Porządek obrad:

1) Zagajenie, 2) Stwierdzenie gości i przyjęcie nowych członków, 3) Wybór przewodniczącego Walnego Zebrania, sekretarza i 2 ławników, 4) Przeczytanie protokółu z ostatniego Walnego Zebrania, 5) Sprawozdanie delegata ze Zjazdu Okręgowego, 6) Sprawozdanie: a) prezesa, b) sekretarza, c) skarbnika, d) rew. kasy, 7) Udzielenie pokwitowania ustępującemu Zarządowi, 8) Wybór nowego Zarządu: a) prezesa i jego zastępcy, b) sekretarza i jego zastępcy, c) skarbnika, d) dwóch rewizorów kasy, e) czterech ławników, f) dwóch mężów zaufania na Trzemeszno i Pakość, 9) Wolne głosy, 10) Zamknięcie.

O godzinie 2-giej prezes kol. Krusieński zagaja zebranie, a po przyjęciu jednego z kolegów na nowego członka proponuje na przewodniczącego Walnego Zebrania kol. Złotowicza, co zebrani zaakceptowali.

Na sekretarza przewodniczący powołał kol. Stojaczyka, na ławników kol. Muzyka i Klettke.

Po odczytaniu protokółu z ostatniego walnego zebrania, który bez zmiany przyjęto, zdał obszerne sprawozdanie delegat ze Zjazdu Okręgowego kol. Złotowicz.

Sprawozdanie prezesa kol. Krusińskiego było stosunkowo krótkie, gdyż kolega K. zastępuje prezesa dopiero od października 1927 r. W czasie tym odbyły się tylko dwa zebrania plenarne i 3 zebrania zarządu, a to z tej przyczyny, że członkowie sami za mało zainteresowania i współpracy okazywali, co nie przyczyniało zarządowi chęci do pracy organizacyjnej.

Ze sprawozdania sekretarza wynika, że w roku 1927 odbyło się 5 zebrań plenarnych, jedno walne zebranie i 6 zebrań zarządu. Pozatem Tow. wysyłało swych delegatów na wszelkie zjazdy, tak związkowe, jak i okręgowe.

Sprawozdanie kasowe zdał kol. Mnichowski, jak następuje:

Saldo z roku 1926	283,00 zł
Przychód a) à konto składek zaległych za rok 1926	238,00 zł
b) à konto składek bieżących za rok 1927	1171,50 zł
c) z wstępnego	6,00 zł
f) za kalendarze	36,00 zł
Razem	1734,50 zł
Rozchód w roku 1927 podług wykazów	1207,55 zł
pozostaje gotówki w kasie	526,95 zł

Po sprawozdaniu komisji rewizyjnej, które referował kol. Stojaczyk, zgodnie z sprawozdaniem skarbnika i potwierdzając, że kasa jest prowadzona w najlepszym porządku, wnosi przewodniczący kol. Złotowicz o udzielenie całemu zarządowi absolutonjum, co jednogłośnie uchwalono.

Na propozycję przewodniczącego uchwalono 10 minutową przerwę w celu porozumienia się co do wyboru nowego zarządu.

Wybór nowego zarządu dokonano przez aklamację, jak natępuje:

a) prezes kol. Władysław Stojaczyk z Wylatowa, b) zast. prezesa kol. St. Krusieński, c) sekretarz kol. Solarek, d) zast. sekret. kol. Bosiacki, e) skarbnik kol. Minichowski, f) rew. kasy kol. Skrzypczak i Brauer, g) ławnicy koledzy Klettke. Szczepaniak, Brauer i Komassowa, h) mężowie zaufania na Trzemeszno kol. Rydlewicz, a na Pakość kol. Ciemny.

W wolnych głosach podano członkom do wiadomości pismo Insp. Kontroli Skarbowej, który wzywa koncesjonarjuszy do umieszczenia na swych zakładach sprzedaży napojów alkoholowych odpowiedniego godła z oznaczeniem firmy, nazwiska właściciela i rodzaju uprawnionego handlu, odpowiednio do posiadanych uprawnień. Sprawę tę pozostawiono zarządowi do opracowania, w jaki sposób powyższym wymaganiom zdośćuczynić.

Również przypomniano członkom rozporządzenie Pana Wojewody co do urządzeń do płókania naczyń do picia.

Kol. Stojaczyk ubolewa nad nieregularnem płaceniem składek ze strony członków, którzy winni już kasie przeszło 600,00 złotych.

Po obszernej dyskusji uchwalono zalegających członków jeszcze raz ostro zmonitować, a w razie bezskutecznego wyniku, podać owych niepłacących najbliższemu zebraniu do skreślenia z listy członków.

Po wyczerpaniu porządku obrad dziękuje przewodniczący członkom za przybycie, przyczem czyni uwagę, iż widzi na każdem zebraniu zawsze tylko tych samych, poczem solwuje zebranie (obecnych było 18 członków) o godzinie 4 minut 15 hasłem „Cześć zawodowi restauratora"!...

(—) W. Stojaczyk, sekretarz walnego zebrania.

ROCZNE WALNE ZEBRANIE RESTAURATORÓW W CHEŁMŻY.

Dnia 9. II. 1928 zwołano do lokalu kol. Jankowskiego roczne walne zebranie z następującym porządkiem obrad:

1. Zagajenie i powitanie gości przez miejscowego prezesa.
2. Odczytanie protokółu z ostatniego walnego i miesięcznego zebrania.
3. Sprawozdanie prezesa.
4. Sprawozdanie sekretarza i skarbnika.
5. Dyskusja i udzielenie pokwitowania Zarządowi.
6. Wybór marszałka.
7. Wręczenie dyplomu honorowemu członkowi burmistrzowi p. Kurzętkowskiemu przez prezesa kol. p. Czerwińskiego.
8. Referat o stanie zawodu naszego i sytuacji politycznej, związanej z wyborami do Sejmu i Senatu, wygłosi prezes okręgowy p. Pękalla.
9. Dyskusja nad referatem.
10. Sprawa utworzenia Urzędu i Kasy Skarbowej na powiat Toruń wieś w Chełmży.
11. Sprawozdanie delegatów z Poznania.
12. Przystąpienie do Związku Towarzystw.
13. Wybór nowego Zarządu.
14. Wolne głosy i wnioski.
15. Przyjęcie nowych członków.

Na marszałka wybrano jednogłośnie kol. radcę p. Dzięgielewskiego, który przewodniczył zebraniu.

W dalszem załatwieniu porządku obrad przystąpiono do wyboru nowego Zarządu, które dały rezultat następujący: Obrany został jako: 1. prezes — kol. Kryger, 2. wice-prezes — kol. Czerwiński, 3. sekretarz — kol. Daleszyński, 4. rewizorzy kasy — kol. Fr. Pieszkalski i kol. Fr. Pieszkalski, 5. ławnicy — kol. A. Urbaniak i kol. M. Grzywacz.

Zkolei zdawali obszerne sprawozdanie kol. prezes Czerwiński, sekr. kol. Kryger, skarbnik kol. Jankowski.

Składki uchwalono pobierać miesięcznie 2 złote i ściągnięcie zaległych składek w wysokości 5 złotych kwartalnie.

Na zebraniu tem został tutejszy burmistrz p. Kurzętkowski mianowany członkiem honorowym.

Przepiękny dyplom wręczył p. burmistrzowi po poprzedniem przemówieniu dotychczasowy prezes kol. Czerwiński.

Akt ten odbył się w bardzo uroczysty sposób, za co p. burmistrz w dłuższem i serdecznem przemówieniu dziękował.

Wkońcu przeczytał przewodniczący kilka komunikatów, które nadeszły z Związku z Poznania i poruszył sprawę odbierania koncesyj, nad czem wyłoniła się dłuższa dyskusja.

Ponieważ porządek obrad się wyczerpał i głosu nikt więcej nie zabierał, kol. przewodniczący solwował roczne walne zebranie, hasłem: „Cześć Restauratorom!"

Zarząd:

K. Kryger, Daleszyński
J. Czerwiński, W. Jankowski,

Spis wszystkich towarzystw lokalnych

zrzeszonych w Polsko-Chrześcijańskim Związku Towarzystw Rest., właściciele hoteli i kawiarń na Polskę Zachodnią.

OKRĘG BYDGOSKI

1. Bydgoszcz — Prezes Tow. Rest.: Teodor Kocerka, ul. Kordeckiego 1.
2. Chodzież — Prezes Tow. Rest.: Kowalczyk.
3. Inowrocław — Prezes Tow. Rest.: Eckert, ul. Królowej Jadwigi 35.
4. Kruszwica — Prezes Tow. Rest.: Leon Berndt.
5. Mogilno — Prezes Tow. Rest. Władysław Stojaczyk, Wylatowo.
6. Nakło — vacat.
7. Strzelno — Prezes Tow. Rest.: Stanisław Smoniewski.
8. Szubin — Prezes Tow. Rest.: Franciszek Orchowski, Barcin.
9. Wągrowiec — Prezes Tow. Rest.: Zjawiński.
10. Żnin — Prezes Tow. Rest.: A. Schmidt.

Prezes Okręgowy: Palejowski Józef, Bydgoszcz, Hotel pod Orłem.

Skarbnik Okręgowy: Piątkowski Leon, Nakło.

OKRĘG OSTROWSKI

1. Gostyń — Prezes Tow. Rest.: Antoni Hologa.
2. Jarocin — Prezes Tow. Rest.: Franciszek Hildebrandt.
3. Koźmin — Prezes Tow. Rest.: Teofil Pilarczyk.
4. Kępno — Prezes Tow. Rest.: Kwaczewski.
5. Krotoszyn — Prezes Tow. Rest.: Mieczysław Kończak, Zamkowy Folwark.
6. Odolanów — Prezes Tow. Rest.: Bloch.
7. Ostrów — Prezes Tow. Rest.: Baltazar Muszyński, „Strzelnica".
8. Ostrzeszów — Prezes Tow. Rest.: Olszanowski.
9. Pleszew — Prezes Tow. Rest.: Marciniak Michał.

Prezes Okręgowy: Balt. Muszyński, Ostrów, „Strzelnica".

Skarbnik Okręgowy: Edmund Buchwald, Ostrów, ul. Kolejowa.

OKRĘG POMORSKI

1. Brodnica (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Górny, Szczuka pow. Brodnica n/Drwęcą.
2. Chełmno (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: J. Kasztelan.
3. Chełmża (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: J. Czerwiński.
4. Chojnice (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Kaletta.
5. Działdowo (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Adam Wollmann.
6. Grudziądz (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: J. Kellas, Hotel Kellas.
7. Gniew (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Nowacki, „Hotel Centralny".
8. Kartuzy (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Jan Zaremba, plac św. Brunona 6.
9. Kościerzyna (Pom.) — Prezes Tow .Rest.: J. Tkaczyk.
10. Lubawa (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Dakowski.
11. Nowemiasto (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Walenty Kurowski, Pawłowo p. Nowemiasto.
12. Puck (Pom.) — Prezes A. Krause, Rynek.
13. Starogard (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Falkowski, restauracja — Rynek.
14. Świecie (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Poplowski.
15. Toruń (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Leon Penkalla, ul. Reja 8 a.
16. Tczew (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Belau, kupiec.
17. Tuchola (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Schwarzkopf.
18. Wąbrzeźno (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Fr. Czarnecki.
19. Wejherowo (Pom.) — Prezes Tow. Rest.: Józef Landowski.

Prezes Okręgowy: Leon Penkalla, Toruń, ul. Reja 8 a.

Skarbnik Okręgowy: Andrzej Gośliński Toruń, ulica Szeroka 18.

OKRĘG POZNAŃSKI

1. Buk — Prezes Tow. Rest.: Andrzej Marciniak, plac Przemysława 12.
2. Grodzisk — Prezes Tow. Rest.: Leon Frankiewicz.
3. Gniezno — Prezes Tow. Rest.: Bolesław Nowak, „Hotel Europejski".
4. Kościan — Prezes Tow. Rest.: Roszak.
5. Lwówek — Prezes Tow. Rest.: Sobek.
6. Leszno — Prezes Tow. Rest.: Józef Michalak, ul. Komeniusza 2.
7. Międzychód — Prezes Tow. Rest. Stefan Maciejewski.
8. Nowy-Tomyśl — Prezes Tow. Rest.: W. Mania, Rynek, Hotel Wielkopolski.
9. Oborniki — Prezes Tow. Rest.: Hieronim Borowicz, Rynek, „Hotel Centralny".
10. Poznań — Prezes Tow. Rest.: Franciszek Kasprzak, ul. Kilińskiego 15.
11. Pniewy — Prezes Tow. Rest.: Szmytkowski, fabryka likierów.
12. Pobiedziska — Prezes Tow. Rest.: Świątkowski.
13. Rawicz — Prezes Tow. Rest.: Fr. Rejek, „Hotel Centralny".
14. Rogoźno — Prezes Tow. Rest.: Witold Wieczorek.
15. Śmigiel — Prezes Tow. Rest.: Jan Nowak.
16. Swarzędz — Prezes Tow. Rest.: M. Schleichert, Rynek.
17. Środa — Prezes Tow. Rest.: Edward Liwerski, Rynek.
18. Śrem — Prezes Tow. Rest.: Jan Bartkowiak.
19. Szamotuły — Prezes Tow. Rest.: M. Tschirner.
20. Wolsztyn — Prezes Tow. Rest.: Jakób Wojtkowiak.
21. Września — Prezes. Tow. Rest.: K. Kaczmarek.
22. Wronki — Prezes Tow. Rest.: Marjan Jasiński, Rynek.
23. Zbąszyń — Prezes Tow. Rest.: Piątek.
24. Zaniemyśl — Prezes Tow. Rest.: Andrzejewski.

Prezes Okręgowy: Bolesław Nowak, Gniezno.

Skarbnik Okręgowy: Franciszek Sikora, Poznań, ulica Cieszkowskiego 7.

Związki:

1. Bydgoszcz — Związek Restauratorów Dworcowych (Dyrekcja Kolei Gdańska). Prezes: Józef Berendt, Bydgoszcz, Restauracja Dworcowa.
2. Poznań — Związek Hurtowników piw i wytwórców napoi bezalkoholowych. Prezes: Stanisław Knasiak, Poznań, ul. Grobla 1 b.
3. Zbąszyń — Związek Restauratorów Dworcowy (Dyrekcja kolej. Poznań). Prezes: Józef Sibilski w Zbąszyniu, restauracja dworcowa.
4. Poznań — Koło Hurtowników hurtownej sprzedaży wyrobów Państwowego Monopolu Spirytusowego na Polskę Zachodnią z siedzibą w Poznaniu. Prezes: Roman Antoniewicz, Poznań, Wielkie Garbary 27. Mąż zaufania i skarbnik: Władysław Schmidt w Żninie.

a) Warszawa — Prezes Generalny na całą Polskę: Emil Davison, ul. Wspólna 10, podwórze, parter.
b) Lwów — Prezes Związku Restauratorów na Małopolskę: Kazimierz Maksymowicz, ul. Frydrychów 10.
c) Wilno — Prezes Stowarzyszenia Restauratorów: Edmund Kowalski, Hotel George'a, ul. Mickiewicza.
d) Kraków — Prezes Związku Zachodniej Małopolski: Stanisław Wołkowski, ul. Powiśle 3.
e) Katowice — Prezes Związku Restauratorów Śląskich: Józef Rodakowski, Hotel Centralny.
f) Warszawa — Prezes Stowarzyszenia Restauratorów: Piotr Węgliński, ul. Wspólna 10.

Apel publiczny
do tych towarzystw restauratorów,
które zbyt długo zalegają z opłatą abonamentu.

Po wielokrotnych bezskutecznych prośbach o zapłacenie zaległego abonamentu, następujące Towarzystwa Związkowe wzywamy dzisiaj publicznie do zapłacenia zaległych nam sum za abonament organu związkowego „Dom Gościnny".

Narazie wymieniamy tu Towarzystwa, które zalegają za abonament za 4 kwartały i dłużej i, pomimo kwartalnie odbieranych rachunków i częstych osobnych monitów, dotąd należności nie uregulowały.

Tow. Restauratorów Obrzycko za 6 kwart.	**54,— zł**
Tow. Restaurat. Białystok, za 4 kwart.	**28,50 zł**
Tow. Restaurat. Krotoszyn za 5 kwart.	**328,50 zł**
Tow. Restaurat. Rogoźno, za 9 kwart.	**322,50 zł**
Tow. Restauratorów Szubin, za 6 kwart.	**360,— zł**
Tow. Restaurat. Wągrówiec, za 4 kwart.	**160,50 zł**
Tow. Restaurat. Nowy Tomyśl, za 4 kwart.	**256,— zł**
Tow. Restauratorów Śrem, za 4 kwart.	**90,— zł**

Do publicznego wezwania Towarzystw owych o zapłacenie tak długo zaległego abonamentu zdecydowaliśmy się dopiero po kilkakrotnych bezskutecznych prośbach do Zarządów, przyczem nawet zagrożenie skargą nie skłoniło organizacyj tych do dania nam jakiejkolwiek odpowiedzi.

Ponieważ Towarzystwa nie są osobami prawnemi, zmuszeni tedy będziemy w każdym poszczególnym wypadku skarżyć członków poszczególnych Zarządów, co pociągnie dla nich nader poważne koszty.

Towarzystwa, które zalegają jeszcze z zapłatą za abonament za trzy i dwa kwartały, niniejszem z tego miejsca bardzo usilnie prosimy, aby zechciały z długu tego się uiścić, wogóle zawsze co kwartał, regularnie, gdy odbiorą rachunek nasz, zechciały natychmiast należność nam odesłać.

Organ związkowy jest jednym z ważnych czynników, które przyczyniają się do powodzenia i rozwoju całej organizacji, a więc i do podniesienia zawodu samego i każdej jego jednostki. Tworzy on więc razem niejako organiczną całość z głównym Zarządem, kierującym całą organizacją.

Bez organu związkowego nie byłoby tego wielkiego rozmachu całego życia organizacyjnego, nie byłoby tego wielkiego uświadomienia zawodowego i organizacyjnego każdego poszczególnego członka, nie byłoby tej łączności żywej z organizacjami innemi z całej Polski, ani też pracy płodnej głównych Zarządów, a uświadomienie o ucisku i krzywdzeniu całego zawodu nie dotarłoby przed forum całego społeczeństwa i czynników rządowych. Jednem słowem organ związkowy jest nieodzowny dla całej organizacji, a temwięcej dla zawodu gospodnio-restauracyjnego w Polsce, który to zawód, niestety, we własnym kraju walczyć musi o prawo do egzystencji.

Prosimy zatem wszystkich związkowców o przychylne stanowisko wobec organu związkowego, co powinno się uwydatnić przedewszystkiem regularnem płaceniem abonamentu, naprawdę bardzo nisko obliczonego, bo tylko 1,50 zł. kwartalnie wynoszącego od członka.

ADMINISTRACJA „DOMU GOŚCINNEGO".

WIADOMOŚCI DROBNE

JAKIE OBOWIĄZUJĄ PORCJE KAWY I HERBATY W KAWIARNIACH?

W prezydjum miasta Krakowa odbyła się onegdaj pod przewodnictwem wiceprez. miasta d-ra Wielgusa konferencja z przedstawicielami przemysłu kawiarnianego i restauracyjnego w sprawie ujednostajnienia podawanych w krakowskich kawiarniach i restauracjach porcyj kawy i herbaty. Na konferencji ustalono, że porcje kawy białej i herbaty mogą być podawane w ilościach najmniej 1/5 litra, przyczem porcje te mają być pełne.

Ceny maksymalne kawy i herbaty pozostały bez zmiany i wynoszą nadal w kawiarniach i restauracjach I klasy za białą kawę 55 gr, za herbatę z mlekiem lub cytryną 45 gr, w restauracjach i kawiarniach hotelowych wolno doliczać do powyższych cen 5 gr więcej. W drugorzędnych lokalach cena kawy białej wynosi 45 gr, zaś herbaty z mlekiem lub cytryną 40 gr.

Przemysłowcy niestosujący się do powyższego zarządzenia będą pociągani do surowej odpowiedzialności.

CO ROBIĄ DAWNE BROWARY W SUCHEJ AMERYCE?

Po wprowadzeniu prohibicji w Stanach Zjednoczonych browary tamtejsze znalazły się w położeniu bez wyjścia, zaznaczyć musimy, że między niemi były największe browary na świecie.

Stanęły wobec trudnego pytania, co dalej robić. Prawo Volsteadta tem pytaniem oczywiście się nie interesowało. Podobna decyzja mogła zapaść tylko w Ameryce. Dużo browarów było całkiem zamkniętych, ale niektóre wyrabiały tak zwany „nearbeer", to jest napój słodowy, zawierający mniej, aniżeli pół procent alkoholu. — Część browarów zaczęła produkować napoje gazowe, inne zaś, wykorzystując urządzenia chłodnicze, rozpoczęły fabrykację lodu.

Towarzystwo Anhäuser-Busch w St. Louis — największy browar na świecie — zaczęło budować wagony kolejowe, produkować lód, konserwy, produkty mączne i t. p.; jedynie słodownie są nadal czynne. Znany browar w Milwaukee wyrabia obecnie sery, a oprócz niego, dziewięć, czy dziesięć innych przedsiębiorstw. Niektóre browary przerobiono na huty butelkowe. Jak z tego widać, zdołano uratować większą część kapitału, włożonego w browarnictwo.

Obowiązek płókania i mycia naczyń do piwa w lokalach publicznych.

Każdy restaurator zobowiązanv jest wywiesić na miejscu naczelnem plakat o odnośn. rozporządzeniu.

Jak wiadomo, dnia 5 grudnia 1927 r. ukazało się rozporządzenie Pana Wojewody Poznańskiego o obowiązku płókania i mycia naczyń do piwa w lokalach publicznych, które to rozporządzenie zamieściliśmy w numerze 4-tym naszego „Domu Gościnnego".

Z uwagi na wielką doniosłość powyższego rozporządzenia, jak niemniej ze względu na obowiązek umieszczenia go w każdym lokalu na widocznem miejscu, tak, by każdy gość mógł naocznie się przekonać, iż naczynie do picia płócze się w czystej, bieżącej wodzie, — Wydawnictwo „Domu Gościnnego" podjęło dla dobra właścicieli hoteli, restauracyj, kawiarń itd. wydrukowanie niniejszego rozporządzenia na pięknym papierze ze sztywną podkładką kartonową.

Plakaty z powyższem rozporządzeniem otrzymać można w *Wydawnictwie „Domu Gościnnego", Poznań, ul. Wielka 10*, po cenie 50 groszy plus 10 groszy porto. Ze względów praktycznych i oszczędnościowych zalecałoby się zamawiać masowo. Najlepiej zadanie to mogłyby spełnić poszczególne Obwody i Zarządy towarzystw.

Zapraszamy przeto do skorzystania z naszej oferty.

ADMINISTRACJA „DOMU GOŚCINNEGO".

Szukajcie kuchmistrzów tylko za pośrednictwem ich własnego Cechu
w Poznaniu, Pocztowa 30.

Od Cechu Kuchmistrzów w Poznaniu (biuro ul. Pocztowa 30, czynne od 10—12 i od 16—17) otrzymaliśmy następujące pismo, które poniżej umieszczamy:

Poznań, dnia 16 marca 1928 r.

Polsko-Chrześcijański Związek Tow. Restauratorów w Poznaniu
św. Marcin 44 (Hotel Britania)

Niniejszem prosimy Szan. Zarząd Związku uwiadomić łaskawie Tow. Restauratorów, iż Cech nasz przejął pośrednictwo posad wakujących w zawodzie kuchmistrzowskim i jest jedynym, który w uwzględnieniu interesów pracodawcy zawsze potrafi zorjentować się, jaką siłę dla danego pracodawcy dostarczyć.

To też staraniem Cechu będzie każde zapotrzebowanie natychmiast załatwić i to ku ogólnemu zadowoleniu swego klienta.

Cech ma niezłomną nadzieję, iż Zarząd Związku przyjmie powyższe przychylnie do wiadomości i poprze słuszne żądania Cechu, za co Cech zgóry dziękuje.

Za Zarząd:

(—) Golimowski, Cechmistrz.
(—) Seelig, Sekretarz.
(—) Wł. Weiss.

Poznań, dnia 20 marca 1928.

Z ŻYCIA PLACÓWEK PRZEMYSŁOWO-HANDLOWYCH

„HULSTKAMP".
NAZYWAJĄ GO KRÓLEM LIKIERÓW.

O tym przepysznym likierze wyraził się podobno najwytworniejszy smakosz ubiegłego stulecia, słynny Brillat-Savarin, w znanem swem dziele „Physiologie du gout" w następujący sposób:

— „HULSTKAMP", to likier królów, oraz król likierów!...

Kto jeszcze nie miał możności zapoznać się z tym specjałem, tego pouczyć należy, iż „HULSTKAMP", to produkt holenderski i wyrabiany jest od stupięćdziesięciudwu lat w Rotterdamie w znanej destylacji i fabryce likieru, będącej od półtora wieku w ręku rodziny Hoogeweegen.

Z pokolenia na pokolenie w rodzinie tej przekazywany jest cudowny podobno sekret i formuła przyrządzania tego likieru, oraz sposób mieszania destylatów alkoholowych z przeróżnemi wyciągami owocowemi i esencjami ziołowemi.

Zioła te hodowane są przez firmę na własnych plantacjach w Indiach holenderskich.

W wytwarzaniu tego likieru działa tajemniczy proces idealnego łączenia składników tego likieru z wykluczeniem chemji, gdyż sporządzany on jest w drodze procesów naturalnych z produktów współpracy słońca, powietrza i ziemi.

Na rynek smakoszów produkt ten dostaje się dopiero kilkanaście lat po jego sporządzeniu w destylacji. W ten sposób produkt z czasów wielkiej wojny wejdzie na rynek jako odstały, sklarowany i dojrzały dopiero za jakie lat pięć.

Reprezentację tego specjału na Zachodnią Polskę posiada p. Zygmunt Antoniewicz w Poznaniu przy ul. Młyńskiej nr. 3, tel. 38-80.

WĘGIERSKI SKŁAD WIN W WARSZAWIE
powstaje pod kontrolą zarządu królewsko-węgierskich winnic w Budafok pod nazwą Polsko-Węgierskie Towarzystwo dla handlu win „Hungarja". Składy te mają na celu propagandę win węgierskich w Polsce.

„D. Gośc."

WARUNKI DLA INSERENTÓW I ABONENTÓW:

CENY OGŁOSZEŃ: 1/1 str. 100 zł. ½ str. 60 zł. ¼ str. 35 zł. 1/8 str. 20 zł. 1/16 str. 10 zł. Ogłoszenia na okładce z dopłatą. W Gdańsku obowiązują powyższe ceny w guldenach. Ogłoszenia z zagranicy oblicza się według osobnej taryfy. W wydaniach specjalnych obowiązuje taryfa inna. Miejscem wykomiarodajny jest Sąd Powiatowy (Okręgowy) w Poznaniu. Na przyznane rabaty upadają. Konto czekowe P. K. O. w Poznaniu Nr. 200-019.